

M^me Chaignesme le Mithers

# LA CUISINIERE BOURGEOISE,

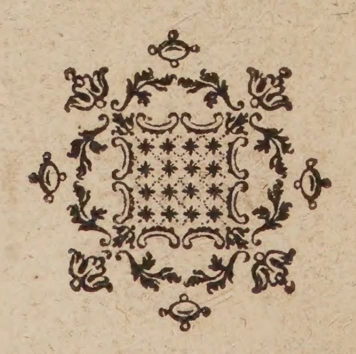
## SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons.

*Contenant la maniere de disséquer, connoître & servir toutes sortes de Viandes.*

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs Ragoûts des plus nouveaux, & de différentes Recettes pour les Liqueurs.



A BRUXELLES,
Chez FRANÇOIS FOPPENS, Imprimeur-Libraire.



M. DCC. LXXI.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY



# PRÉFACE.

LE Livre qu'on donne au Public, n'est pas la production d'un parfait Grammairien : mais il a bien de quoi se passer de l'être, puisqu'il est l'ouvrage d'un excellent Cuisinier. Si quelque Auteur a droit de négliger les assaisonnemens qui plaisent à l'esprit, c'est celui qui en fournit pour flatter le corps. L'esprit lui-même dispense un pareil Auteur d'être éloquent : ou pour mieux dire, il trouve qu'il l'est assez, quand il va au but. Compagnon, quelquefois éclairé, mais toujours intime ami du corps, il est naturellement porté à trouver bon tout ce qui est pour celui-ci, & jamais il ne consulte moins ses lumieres, que lorsqu'il s'agit de s'accommoder à ses goûts. Selon les regles de la nature, ou du moins, selon les additions que nous y avons faites, en rafinant sur nos appétits naturels, ce Livre doit avoir plus de Lecteur que tout autre. Son Auteur, pour se rendre utile aux diverses conditions, après avoir donné dans ses premiers Traités des préceptes dont la pratique ne peut gueres avoir lieu que dans les cuisines des Grands, ou de ceux

qu'une grande opulence met en état de les contrefaire, en a voulu donner qui fussent assortis aux personnes d'une condition, ou d'une fortune médiocre; & c'est ce qu'il fait ici. Il leur fournit une Cuisiniere, qui, sans rien coûter, leur servira à former dans l'art des apprêts celles qu'ils nourrissent, & qu'ils tiennent à leurs gages, ou les mettra eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune, & à la nature des alimens auxquels elle les oblige de se borner. Ce n'est plus pour les Nobles qu'il écrit, c'est pour les Bourgeois: mais on peut dire qu'il anoblit les mets roturiers par les assaisonnemens dont il les rehausse. Les Cuisinieres qu'il instruit trouveront dans ses leçons une méthode aisée pour apprêter différemment toutes les diverses sortes de mets, & pour donner aux plus communs une saveur qui ne sera pas commune. Fussent-elles novices dans le métier, elles pourront & comprendre, & pratiquer sans peine des préceptes qu'il a pris soin de mettre à leur portée, en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'assaisonnemens rafinés, & d'industrieux déguisemens, qui ne demandent pas moins d'habileté dans les Cuisinieres, que d'opulence dans leurs Maîtres. Par ces apprêts ainsi modifiés, l'œil (car l'Auteur l'avoue) sera moins satisfait, & le goût moins chatouillé: mais en échange, la santé & la bourse, qui méritent bien pour le moins autant que ces deux sens d'être ménagées,

y trouveront beaucoup mieux leur compte. Aux leçons pour la Cuiſine il en a ajouté d'autres pour l'Office, qu'il a débarraſſées avec le même ſoin de tout ce qui excéde la portée ordinaire des Bourgeois, & la capacité de leurs Cuiſinieres. En donnant des régles pour relever le goût des alimens par les moyennes reſſources de l'art, il n'a pas oublié d'en fournir pour diſcerner ceux qui ſont bons par nature ; & ce n'eſt pas, ſelon notre avis, ce que ſa doctrine a de moins ſolide. Enfin pour ne rien laiſſer de ce qui peut mettre les Bourgeois en état de faire les honneurs de leur table, il leur apprend comment ils doivent s'y prendre pour bien découper, ou, s'il faut employer ſon expreſſion, pour bien diſſéquer les viandes. L'ordre qu'il avoit donné à ſon Ouvrage étoit différent de celui qu'on s'eſt preſcrit dans cette Edition. Il avoit mis au jour en divers tems deux Volumes, dont le ſecond, fait ſur de nouvelles idées qui lui étoient venues après coup, n'étoient que le ſupplément du premier. On a cru devoir ſuivre la méthode qu'il auroit lui-même ſuivie, ſi tout ce qui ſe rapportoit à chaque article s'étoit préſenté à ſon eſprit dans le même tems. On a rangé les matieres du ſecond Volume ſous les titres qui les indiquoient dans le premier, ou auſquels il a paru qu'elles avoient le plus de rapport. Sans rien retrancher à l'Ouvrage on a réduit, par de plus petits caracteres, les deux Volumes en un ſeul, pour la commodité & l'épargne des acheteurs. C'eſt-

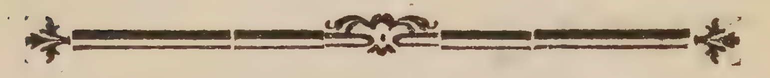
là, avec quelques légeres corrections des plus ſenſibles défauts du langage, tout le changement qu'on y a fait. De ſorte que cette Edition ne ſçauroit déplaire à ceux à qui la ſienne aura plû.





# LA CUISINIERE BOURGEOISE,

## *Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des Maisons.*



## CHAPITRE PREMIER.

### *Instruction sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.*

JE suivrai l'ordre des saisons, & commencerai par le Printems, qui comprend Mars, Avril, Mai. Si cette partie de l'année, est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes, & Fruits. *Instruction.* Mars. Avril. Mai.

Je ne parlerai point du Bœuf, puisqu'il est de toute saison, le bon mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims, & de Beauvais, le Veau de lait pris sous la mere, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de Rheims & Mars. Avril.

Instruction. Mai. Romains, les Pigeons de voliere, les Canetons & les Oisons.

En Gibier, les Levreaux & les Lapereaux.

En Venaison, les Marcassins, le Chevreuil & le Chevrillart.

En poisson d'eau douce, nous avons l'Alose de Loire & de Seine, la derniere supérieure à la premiere, la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Barbotte, & l'Ecrevisse; pour le reste du Poisson d'eau douce,
Mars. la Bresme, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la
Avril. Tanche; la Perche n'est pas bonne en Avril &
Mai. Mai, parce qu'elle fraie; en poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'Esturgeon & le Maquereau: le reste du Poisson comme en hyver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les Artichaux; les violets sont les meilleurs, les Asperges vertes, les Mousserons & Morilles, les petits Pois, les Cardes de Poirée, les Cheruis, les Salsifix & Scorsoneres.

*En Herbes Potageres.*

Nous avons les Epinars nouveaux, la Laitue, les petites Raves, l'Ozeille, la bonne Dame, le Cerfeuil.

*En Fruits.*

Nous avons, quand l'année est prématurée,
Mars. les Abricots verts, les Amandes vertes, les Frai-
Avril. Mai. ses, & les Cérises, précoces & les Groseilles.

## DE L'ÉTÉ.

Juin. Nous entrons dans l'Été qui comprend Juin, Juillet & Août, pour jouir des productions que
Juillet. la nature a mis dans leur maturité, & qu'elle
Août. nous a préparé par le Printems.

La viande de Boucherie comme au Printems.

*En Volaille.*

Toutes sortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraissés, la Poularde nouvelle;

ſur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen, pour entrées, les Oiſons & Canetons, les Pigeons de toutes eſpeces. *Inſtruction.*

*En Venaiſon.*

Le Chevreuil & le Chevrillart, le Sanglier, le Marcaſſin, & le Faon.

*En Gibier à Poil.*

Les Levreaux & Lapereaux.

*En menu Gibier.*

La Caille & Cailleteau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramerau, le Tourtereau, le Faizandeau, le Halbran, *ſur la fin de l'Eté*, la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oiſeaux gras.

*Du Poiſſon.*

Dans cette ſaiſon, il y a peu de bon poiſſon de Mer, excepté la Morue nouvelle.

*En Poiſſon de riviere.*

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite de mer & de riviere.

*En Légumes.*

Des petits Pois, des Haricots verds, des Féves de marais, des Concombres, des Choufleurs. Juin. Juillet. Août.

*En herbes Potageres.*

Des Laitues, des Chicons de toutes ſortes, des Choux, des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche, du Cerfeuil, Eſtragon, Corne de Cerf, Beaume, Ciboulette, Percepiere.

*En Fruits.*

Pêches, Prunes de toutes eſpeces, Abricots, Figues, Bigarreaux & Ceriſes tardives, Groſeilles, Mures, Melons, Poires de Blanquette.

# DE L'AUTOMNE.

*Instruction.*

Septembre. L'Automne qui comprend les mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut desirer pour les Octob. délices de la Table par la récolte des Vins & des Nov. Fruits à pepins de toutes especes, par la bonté de la Volaille & la variété de toutes sortes de Gibier & Venaison, Poisson d'eau douce & de mer.

*En viande de Boucherie.*

Le bon Mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches, le Veau de Pontoise, de Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux environs de Paris, le Porc frais; en Volailles nous avons toutes sortes de bons Poulets & Poulardes & Chapons, celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les Pigeons de Septembre. toutes especes, les Poules & les Coq-vierges de Caux; nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry, les Octob. Oies grasses, Oisons & Canards d'Alençon, Maine Nov. & Anjou.

*En gros Gibier & Venaison.*

Le Chevreuil, le Dain de l'année, le Sanglier de compagnie, la Laie plus délicate, & le Marcassin plus excellent, le Faon, les Levreaux, les Lapereaux.

*En petit Gibier.*

Les Perdrix rouges, & grises, la Becasse excellente pendant les brouillards & le froid, les Bécassines, les Gelinotes de bois, les Allouettes ou Moviettes, les hupées sont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellens quand il gêle, les Guinards, les Rouges-gorges, l'Oiseau de riviere, les Canards, les rouges trés-excellens, les Judelles, les Sarcelles.

*Instruction.*

*En Poiſſon d'eau douce.*

Septembre. Octob. Nov.

L'Anguille, la Truite, La Tanche, les Ecreviſſes, les Brochets, les Perches, les Lotes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meûniers.

*En Poiſſon de Mer.*

Les Poiſſons que la Marée nous fournit ordinairement dans cette ſaiſon, ſont les Eſturgeons, le Saumon, le Cabillaud, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & ſaumonées rouges, les Merlans, les Harengs frais, les Huîtres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois.

*En Légumes & Herbages.*

Septembre. Octob. Nov.

Les Artichaux d'Automne, Choufleurs, Cardons d'Eſpagne, Epinards; Choux de pluſieurs eſpeces, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée ſauvage, Laitue Romaine, toutes ſortes de petites herbes.

*En Fruits.*

Raiſins de toutes eſpeces, Poires, Pommes, Figues, Olives & Pulcholines, Noix & Noiſettes, Marons & Chataignes & toutes ſortes de fruits ſecs & confis pendant l'Eté.

## DE L'HIVER.

Décembre. Janvier Février.

Les mois de Décembre, Janvier & Février qui comprennent l'Hiver, ont entierement rapport à l'Automne, par les proviſions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la néceſſité de la vie: comme Pain, Vin, Légumes, & toutes ſortes de Fruits, Viande, Volaille, Gibier & Poiſſons, tout eſt de même; ces deux dernieres ſaiſons qui ſont le tems de la bonne chere ne doivent point être ſéparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver preſque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

*Instruction.*



*INSTRUCTION POUR CEUX qui voudront servir une bonne Table Bourgeoise ; elle servira aussi pour régler les services ; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions & la dépense que vous voudrez faire.*

## TABLE

*De douze Couverts à dîner.*

PREMIER SERVICE.

2 *Potages.*
1 Piece de Bœuf pour le milieu.
2 Hors-d'œuvres.

1 Potage aux herbes.
1 Potage au ris.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

*Laissez la piece de Bœuf au milieu, & mettez à la place des deux Potages & des deux hors-d'œuvres.*

4 *Entrées.*

1 De noix de Veau aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de Mouton au basilic.
1 De Canards en auchepot.
1 D'une Poularde à la bourgeoise.

TROISIEME SERVICE.

2 Plats de Rôts.
5 Entremets.
2 Salades.

1 D'un Levreau.
1 De 4 petits Pigeons de voliere.

1 Entremets pour le milieu d'un Pâté d'Amiens. *Instruction.*
1 D'une Crême glacée.
1 De Choufleurs.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert.

*Pour le milieu une jate de fruits cruds.*

1 Compôte de Pommes à la Portugaise.
1 Compôte de Poires.
1 Assiette de Gaufres.
1 Assiette de Marons.
1 Assiette de Gelée de Groseille.
1 Assiette de Marmelade d'Abricots.

---

## TABLE

*De dix Couverts à souper.*

PREMIER SERVICE.

1. Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
1 Piece de viande de Boucherie à la broche pour relever le Potage.

2 *Entrées.*

2 *Hors d'œuvres.*

1 Entrée d'une Tourte de Godiveau.
1 D'une Poularde entre deux plats.
1 Hors-d'œuvre d'un Lapin à purée de lentilles.
1 Hors-d'œuvre de trois langues de Mouton en papillote.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de Rôts.*

3 *Plats d'Entremets.*

1 De deux petits Lapereaux.
1 De deux Poulets à la Reine.
1 Entremets de petits gâteaux.

*Instruction.*

1 De petits Pois.
1 De Crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruits.

7. *Assiettes de Fruits.*

1 Jatte de Gaufres pour le milieu.
1 Assiette de Fraises.
1 De Compôtes de Cérises.
1 De Crême fouettée.
3 Assiettes de Confitures différentes.

---

## TABLE

*De quatorze Couverts & qui peut servir pour vingt à dîner.*

PREMIER SERVICE.

*Pour le milieu un Sur-tout qui reste pour tout le Service.*

*Aux deux bouts, deux Potages.*

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 *Entrées pour les* 4 *coins du Sur-tout.*

1 D'une Tourte de Pigeons.
1 De deux Poulets à la Reine, à la sauce appétissante.
1 D'une poitrine de Veau en fricassée de Poulets.
1 D'une queue de Bœuf en auchepot.

6 *Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les* 4 *coins de la Table.*

1 De côtelettes de Mouton sur le gril.
1 De palais de Bœuf en menus droits.
1 De boudin de Lapin.
1 De Choufleurs en pains.

*2 Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.* Instruction.

SECOND SERVICE.

*2 Relevés pour les deux Potages.*

1 De la piece de Bœuf.
1 D'une longe de Veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Rôts & Entremets à la fois.

*4 Plats de Rôts aux quatre coins du Sur-tout.*

1 D'une Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix-huit Moviettes.
1 D'un Caneton de Rouen.

*2 Salades pour les flancs.*

*2 Entremets pour les deux bouts.*

1 D'un Gâteau de viande.
1 D'un Pâté froid.

*4 Petits Entremets pour les 4 coins.*

1 De Bégnets de Crême.
1 De petits Haricots verts.
1 De Truffes au court-bouillon
1 D'une tourte de gelée de Groseille.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

*Pour les deux bouts du Sur-tout.*

2 Grandes jattes de fruits cruds.

*Pour les deux flancs.*

2 Jattes de Gaufres.

*Pour les 4 coins du Sur-tout.*

4 Compôtes de fruits différents.

*Pour les 4 coins de la Table.*

4 Assiettes de confitures différentes.



## CHAPITRE II.

### *Abrégé général pour toutes sortes de Potages.*

*Potages.* PRenez la Viande la plus saine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon; la plus succulente, est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giste à la noix; *les pieces les plus propres à servir sur la table sont* la culotte & la poitrine de bœuf, ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie; quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchées, ratissées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

### *Potages aux Choux.*

Prenez moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant, quand votre choux & petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise simplement pardessus, ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets, se font de même; le

céleri veut être blanchi plus long-tems.

*Coulis de Lentilles.* *Potage.*

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, ſuivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher & les laver ; faites-les cuire avec du bon bouillon, quand elles ſont cuites, paſſez-les dans une étamine, & aſſaiſonnez votre coulis de bon goût ; les lentilles à la Reine ſont les meilleures pour toutes ſortes de coulis.

*Si vous voulez faire un Potage de croûtes.*

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne ſoit point dégraiſſé, faites mitonner vos croûtes juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, égouttez enſuite la graiſſe qui reſte dans le plat, & ſervez deſſus le coulis de lentilles.

*Les Potages de croûtes à la purée verte ſe font de même.*

La ſeule différence, quand vos pois ſont cuits, vous mettez dedans perſil & queues de ciboules, que vous faites blanchir ; pilez & paſſez avec la purée pour la rendre verte.

*Potages aux petits oignons blancs.*

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la premiere peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite, quand ils ſont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez ſervir le potage ; pour le faire tenir mettez ſur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat ſur un fourneau pour que le pain s'attache ; ſervez-vous de ces filets pour faire tenir toutes ſortes de garniture de Potages.

*Potage de Concombres.*

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon

Potage. & jus de veau pour le colorer; quand elles ſont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon; & de celui de la marmite à mitonge; aſſaiſonnez le potage d'un bon ſel, & ſervez garni de concombre.

*Potage au Ris.*

Prenez un quarteron de ris plus ou moins ſuivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre aſſiettes, lavez-le à l'eau tiede trois ou quatre fois en le frottant avec les mains: faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau; quand il eſt cuit, dégraiſſez-le, goûtez s'il eſt d'un bon ſel, ſervez ni trop épais ni trop liquide.

*Potage aux herbes.*

Mettez dans une petite marmite toutes ſortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupés en petits filets.

*Les herbes* ſont oſeilles, laituë, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filet, faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe ſans faire de garniture.

Vous pouvez ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros-pigeons, perdrix, canard, jarets de veau, &c. la façon de les faire cuire eſt égale, il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite n'eſt point eſtimée; pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter, quand elle fléchit un peu ſous les doigts elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du Maitre;

ceux qui se serviront de jus dans leurs potages doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant & plus léger quand il est fait avec soin ; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé. *Potage.*

*Potage printanier en maigre.*

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre, faites bouillir le tout ensemble & le passez après en purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & de ce qui vous reste vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir ; après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

*Potage au Ris & coulis de Lentilles en maigre.*

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de la force & un demi-litron de pois ; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la Reine que vous faites cuire avec de ce bouillon, quand elles sont cuites, passez-les en purée, vous prenez ensuite un quarteron de ris après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair ; quand il est cuit & assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles ; vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

*Potage au Lait d'amandes.*

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau, quand elle est prête à bouillir vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égouttez pour les bien

*Potage.* piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile, vous mettrez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure sur un fourneau, vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourant plusieurs fois avec une cuiller de bois, vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, & mettez dessus du pain tranché & séché, vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir; si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le sucre que vous jugerez à propos, & très-peu de sel.

### *Potage à l'eau pour collation.*

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de chou, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oseille, poirée, cerfeuil que vous ficelez bien ensemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc, faites bouillir toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; passez ensuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnerez votre potage après avoir mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut, vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la matmite, si vous le voulez, vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

### *Potage à la Vierge.*

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de ce Livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quelque

bouillon sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf, prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & six jaunes d'œufs durs ; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de pain & passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crême, ou un poisson de lait, après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain marie, faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Potage.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon ; quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue, & la tête dans le milieu ; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

### *Potage à la Citrouille.*

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de sel ; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos, versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouil-

Potage. lez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez ſur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure pour donner le temps au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas; en ſervant vous y mettez le reſtant de votre bouillon bien chaud.

### *Potage au Lait.*

Prenez une pinte de lait & la faites bouillir avec deux ou trois grains de ſel, un morceau de ſucre ſi vous voulez, tranchez du pain & l'arrangez dans le plat que vous devez ſervir, verſez-y deſſus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le reſtant du lait que vous délayez avec, mettez-le ſur le feu en le remuant toujours, & lorſque vous ſentez que votre lait s'épaiſſit il faut l'ôter promptement, parce que c'eſt une marque que les œufs ſont cuits, & ſi vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus diſtingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de ſel, environ trois onces de ſucre; faites-le bouillir & réduire à moitié, enſuite vous le paſſez au tamis & le finiſſez comme le précédent.

### *Potages maigres de pluſieurs façons.*

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez la légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous la coupez proprement & la faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-la à l'eau fraîche, & la mettez cuire, avec un morceau de beurre, de l'eau & du ſel; pendant qu'elle

cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule, vous observerez de ne point mettre dans la casserole de la légume dont vous garnissez votre potage, parce que celle que vous faites cuire à part est suffisante pour donner le goût qu'il faut, vous passerez toutes ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites & colorées, vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus : passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est la légume à garnir le potage; quand elle sera cuite & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une casserole; prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits fillets de mie de pain que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les fillets, mettez-y après votre garniture de légumes arrangées proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement la légume sur le potage après qu'il est dressé.

*Potage.*

### *Potages maigres aux oignons.*

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez les sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelque bouillon, & ensuite

Potage.

vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus, passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, faites bouillir du lait & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le & le mettez sur un peu de cendres chaudes, quand votre pain sera bien trempé vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

*Potage de Marons en gras & en maigre.*

Pour faire un potage de marons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant une heure; passez votre bouillon au tamis, assaisonnez de sel. Prenez un cent de marons ou un cent & demi de grosses chataignes, ôtez-en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée en les remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraserez, & les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en servant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant

un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potage.

*Potages d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre.*

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorſqu'il eſt paſſé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de pois verds, prenez des aſperges de moyenne groſſeur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en pluſieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois; lorſque les pois ſont cuits, paſſez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture ſur les bords du plat avec les aſperges; en ſervant mettez y le coulis de poix: le potage en gras ſe fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

*Potages au Fromage en gras & en maigre.*

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui eſt expliqué pour les potages maigres pag. 16. Ayez attention que pour ce potage-ci il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il ſera fini & paſſé au tamis, mettez-y très-peu de ſel, prenez le plat que vous devez ſervir qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons ſuivant la grandeur du potage, de fromage de gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, enſuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, &

*Potage.* finissez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'a ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne reste plus de bouillon. Avant que de servir vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon en vous servant d'un bouillon gras aux choux, ne dégraissez point trop le bouillon & n'y mettez point de beurre.

---

## *De la dissection des Viandes.*

*De la dissection des viandes.* L'Adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sçauroit servir les bons morceaux, si on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la sçavoir couper dans son fil; la bonne façon est de servir peu à peu à la fois, par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La Culotte se coupe en travers dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue est plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le servir;

la viande qui eſt de l'autre côté de l'os & au deſſus du filet, ſe coupe de même & peut paſſer dans un beſoin pour du filet, quand elle eſt bien coupée.

*De la diſſection des viandes.*

La tranche & le giſte ſe coupent en travers.

Toutes les langues, ainſi que celle du bœuf, ſe coupent en travers & par tranches, du côté du gros bout ſe trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui eſt une chair pleine de cartilages & courte, doit-être bien cuit & ſe ſert à la cuiller.

*De la connoiſſance du bon Bœuf.*

Le bœuf eſt bon toute l'année, les meilleurs ſont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne: il faut choiſir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoiſi, gras & bien couvert; il faut le laiſſer mortifier quatre ou cinq jours en Hiver, deux ou trois au Printems & l'Automne, pour l'Eté un jour ou deux ſuivant les chaleurs, & l'expoſition des vents où vous mettez la viande: il y a des parties dans le bœuf qui ſe conſervent mieux les unes que les autres.

*De la diſſection du Mouton.*

Du rôt de biffe & gigot de mouton, ils ſe ſervent tous les deux de même: vous le coupez en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, ſe trouve du côté du nerf que l'on appelle la ſous-noix extérieure; le côté de la queüe ſur la croupe ſe coupe par éguillettes, & ſe ſert pour un morceau délicat: la ſouris eſt encore un morceau tendre que l'on peut ſervir.

Le carré ſe ſert par côtelettes.

L'épaule ſe coupe par tranches deſſus & deſſous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui eſt ſur les tendrons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne réſiſte pas en tirant du côté des tendrons.

*De la dissection des viandes.*

Le chevreau & l'agneau se dissequent de la même façon.

*De la connoissance du bon Mouton.*

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison; dans le Printems nous avons les gros moutons Flamans, les moutons de Rheims & de Beauvais; l'Eté les plus excellens sont les moutons de pâture; l'Automne & l'Hiver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

*De la dissection du Veau.*

La longe; vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir, & ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment, dessous le rognon dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le cast se coupe par petits morceaux avec ses petits os: il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau; dans le cuisseau quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendre, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine; aprés avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne resiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en fillets, comme la longe.

L'épaule; en dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix envelopée de graisse, que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat: le reste de l'épaule, dessus & dessous, se coupe par tranches.

*De la dissection des viandes.*

La tête de veau: les morceaux les plus estimés sont les yeux, apres les oreilles; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux: vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

### *De la connoissance du bon Veau.*

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen & de Montargis: pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois; plus petit, il n'a ni suc ni saveur; plus fort, il est sujet à être dur, & n'est point si délicat, il faut le choisir blanc & gras: les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, aprés qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

### *De la dissection du Cochon.*

La hure qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoües; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

*De la dissection des viandes.*

*De la dissection du Marcassin & du Cochon de lait.*

La dissection se fait de même, après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes, les morceaux près du col sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

*De la dissection de la volaille & gibier.*

Les principales parties de la volaille sont le col, les deux aîles, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse : les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les aîles & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux : c'est ainsi que vous dissequez poulets, poulardes, faisans, perdrix & becasses ; les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac & les cuisses, de la becasse la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le

croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

*De la dissection des viandes.*

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par éguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les aîles, les cuisses & la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commençez à le fendre depuis le col en descendant le long de l'épine du dos, après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets du dedans sont excellents ; le reste se coupe à la volonté.

Les levreaux se coupent & se servent de la même façon que les lapereaux.



## CHAPITRE III.

### *Du Bœuf.*

*Du Bœuf.*

EN expliquant les principales parties du Bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons basse boucherie : cette viande n'est d'usage que dans le bas Peuple ; l'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, pour en relever le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & Gens qui tiennent bonne table, la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue : *dans la cuisse nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giste à la noix, le cimier, la moëlle : *après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros-bout.

### *De la langue de Bœuf.*

Entrée.

Elle se met cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule,

*Du Bœuf.*

thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande, faites cuire à très-petit feu, quand elle est cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sausse comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre; vous trouverez la sausse au Chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton, quand elle est cuite à la braise comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir; faites-la bouillir doucement dans une sausse, comme celle que je viens de dire, & la servez à courte sausse.

### *Langue de Bœuf en paupiettes.*

Entrée & hors-d'œuvre

Otez le cornet à une langue de bœuf & la faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau, ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite & les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche, quand elles seront presque cuites, jettez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec une sausse piquante dessous, que vous trouverez la premiere, à l'article des sausses.

### *Langue de Bœuf en gratin.*

Entrée. & hors-d'œuvre

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, coupez-la en tranches, hachez du persil,

ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalotes, capes & un anchois, prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par-dessus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi-verre de vin, faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sausse. *Du Bœuf.*

*Langue de Bœuf à la Persillade.*

Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer, servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, & persil haché. Entrée & hors-d'œuvre

*Langue de Bœuf en brezolle, & autres façons.*

Faites la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez ensuite la peau & la coupez en filet minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettrez un jus de citron, *Là la langue se met encore* avec un ragoût de concombre & diverses autres légumes, & à plusieurs sausses différentes, comme ravigotte, petite sausse, on Entrée.

les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées & séchées.

*Du Bœuf.*

*Cervelles de Bœuf de plusieurs façons.*

Entrée. Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite, vous la retirez de sa braise, & la servez avec une petite sausse appétissante, que vous trouverez au Chapitre XV. ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Hors-d'œuvre. Elle se sert encore frite, pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, faites-la frire après l'avoir égoutée & farinée : servez-la garnie de persil frit.

*Palais de Bœuf en menus droits & autres façons.*

Hors-d'œuvre. Il faut d'abord le bien nétoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux, & le coupez par filets : passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût: quand il est bien dégraissé, & la sausse assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Hors-d'œuvre. Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade, & les pannez avec de la mie de pain, faites-les griller, & servez dessous une sausse claire & piquante, ou sans sausse.

*Palais de Bœuf mariné.*

Hors-d'œuvre. Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur & largeur du doigt : faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié

de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures : retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez, faites-les frire & servez avec du persil frit. *Du Bœuf.*

### *Alumetttes de Palais de Bœuf.*

Hors-d'œuvre

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes & les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entiere; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit avec de la biere, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double, trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur, servez le plus chaud que vous pourrez.

### *Croquette de palais de Bœuf.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant migeoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire, faites-les frire : servez garnis de persil frit.

Du Bœuf.

### *Gras-double à la Bourgeoise.*

Hors-d'œuvre

Prenez du gras-double cuit a l'eau, aprés l'avoir bien nétoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derriere du pot ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double panné de mie de pain, & le faites griller: servez avec une sausse au vinaigre.

### *Gras-double à la sausse Robert.*

Hors-d'œuvre

Coupez de l'oignon en dez que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde.

### *Terrine à la paysanne.*

Entrée.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau: faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, & servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nétoyez, dégraissez, & vous en servez de même.

### *Rognons de Bœuf à la bourgeoise.*

Hors-d'œuvre

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre,

persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

*Du Bœuf.*

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

### *Usage de la graisse de Bœuf.*

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

### *Queue de Bœuf en hauchepot, & autres façons.*

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table: dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue: prenez-garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légume; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois. En tré

*Vous pouvez aussi* la servir sans légumes, & mettre à la place différentes sauces; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 32.

### *Queue de Bœuf en matelotte.*

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau Entrée

Du Bœuf.

bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau ; mettez un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capes entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

*Queue de Bœuf à la sainte Menehoult.*

Hors-d'œuvre

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites-la cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché trés fin, faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

*Culotte de Bœuf de plusieurs façons.*

Hors-d'œuvre

La culotte est la piece la plus estimée du bœuf,

elle sert à faire d'excellens potages, & fait honneur sur une table pour une piece de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût; d'autres la servent encore garnie de petit pâtés : voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées & les moins pratiquées sont celles qui suivent.

De Bœuf.

*Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.*

Grosse Entrée.

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons autour, & servez dessus une bonne sauce de belle couleur; *en la faisant cuire de cette façon, à la braise*, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sausses, suivant le goût du Maître.

*Culotte de Bœuf à la Cardinale.*

Gros Entremets froid.

Désossez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec des fines épices & du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de geniévre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thym & basilic, une livre de sel,

Du Bœuf.

couvrez la terrine & y laissez la viande pendant huit jours; lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard sur le dessus de la culotte, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc & la ficelez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule, quand elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide: vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

### *Culotte de Bœuf à l'Angloise.*

Grosse Entrée.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu & court-bouillon; à moitié de la cuisson vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon; prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce, l'un sur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettrez cuire avec le bœuf; la cuisson

faite, égouttez le tout & l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé; pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier: faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez sur la viande & les choux. *Du Bœuf.*

*Culotte de Bœuf au four.*

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, désossez-la si vous voulez, & la lardez avec du gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, & la servirez avec sa sauce bien dégraissée: vous faites cuire de cette façon un aloyau. Grosse Entrée.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud & froid, à la broche, piquée de gros lard & fines herbes.

*Usage de la tranche de Bœuf.*

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la Royale, que vous lardez de gros lard manié avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, sel, poivre; faites-le cuire à petit feu dans son jus: vous y pouvez ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit; servez-le froid: l'on s'en sert aussi à garnir des braises.

*Saucissons de tranches de Bœuf.*

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts, coupez-la en deux en la laissant dans sa même largeur, battez-la pour l'applatir encore, ensuite Entrée ou Entremets froid.

Du Bœuf.

vous rafraîchiſſez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, ſervez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez ſur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de ſauciſſon, ficelez-les & les faites cuire dans une caſſerole proportionnée à leur grandeur avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, un panais, faites cuire à petit feu, enſuite vous paſſez la cuiſſon au tamis & la dégraiſſez, faites-la réduire au point d'une ſauſſe ſans être de haut goût, ſervez-la ſur les ſauciſſons; vous pouvez encore les ſervir avec tel ragoût de légume que vous jugez à propos; ſi vous voulez les ſervir froids pour entremets, faites réduire la ſauſſe en la laiſſant bouillir avec les ſauciſſons juſqu'à ce qu'il ne reſte preſque rien de la graiſſe, laiſſez refroidir avec ce qui reſte & les ſervez ſur une ſerviette.

*Uſage de la piece ronde.*

Elle peut ſervir au même uſage que la tranche.

*Uſage du gîte à la noix.*

Il ſert au même uſage que la tranche de bœuf: voyez ci-devant tranche de bœuf.

*Uſage de la moëlle de Bœuf.*

Elle ſert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes & crême à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

*Aloyaux de pluſieurs façons.*

Groſſe Entrée.

L'on le met communément, quand il eſt tendre, cuire à la broche, & ſe ſert dans ſon jus, ou ſi vous voulez pour mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces, mettez-le

dans une casserole avec une sausse faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & passé avec un peu de beurre, & moüillé avec bon coulis; quand vous avez dégraissé la sausse & assaisonné de bon goût; mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau. *Du Bœuf.*

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sausse, même ragoût. Entrée.

### *Usage du trumeau & des charbonnées.*

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine & pannée avec de la mie de pain, pour le mieux faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, par 32, & servez dessus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

### *Charbonnée de Bœuf en papillotes.*

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf; coupez proprement & la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre, quand elle sera cuite, faites réduire la sausse qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez-la en dehors & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier. Entrée.

*Du Bœuf.*

*Usage de la poitrine de Bœuf.*

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pieces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

*Bœuf en miroton.*

**Hors-d'œuvre.** Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la veille, il sera aussi bon; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, & les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous; couvrez votre plat & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sausse.

*Tendrons de Bœuf à l'Allemande.*

**Entrée.** Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; faites aussi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic; une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce; mettez égoutter la viande & les légumes, essuyez les de leurs graisses avec un linge; dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les

saucisses par dessus, passez la sauce au tamis & la dégraissez. Servez sur le ragoût.

*Du Bœuf.*

*Bœuf au four.*

Entrée ou Entremets froid.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre, coupez en petit dez, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché tres fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs, mêlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures: si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraisserez la sausse; pour entremets laissez-le refroidir dans sa cuisson.

*Hachis de Bœuf.*

Hors-d'œuvre

Hachez très fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & qu'il n'y ait plus de sausse, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en servant mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.




Du Mouton.



# CHAPITRE IV.

## *Du Mouton.*

LEs parties du mouton, qui ſont les plus en uſage dans la cuiſine, ſont :

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le collet ou bout-ſaigneux.
Les rots de biff.
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appellés animelles.
La queue.

### *Rots de biff de Mouton de pluſieurs façons.*

Il ſe met entier à la broche, piqué de petit lard, ſervi dans ſon jus pour piece de milieu. *Il ſe met auſſi à la ſainte Menehoult*; pour lors vous le faites cuire à la braiſe, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 32, quand il eſt cuit vous le pannez, & lui faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous une bonne ſauce : vous pouvez auſſi, quand il eſt bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

*On le ſert encore cuit* à la braiſe, & déguiſé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes ſauces.

### *Gigot de Mouton à la Périgord.*

Entrée. Le gigot de mouton qui fait une partie du rots de biff, ſe prépare auſſi de la même façon, & ſe diverſifie davantage, *comme à la Périgord*; pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons ; vous coupez auſſi du lard de la même façon, que vous remuez enſemble avec ſel & fines épices, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; lardez par-tout votre gigot de vos

truffes & lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau & de lard; quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez.

Du Mouton.

*Gigot de Mouton aux légumes glacées.*

Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche; ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou & céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, assaisonnez le gigot, & y mettez très peu de sel; quand le tout est cuit retirez le gigot, & les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour: vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis, faites le réduire à deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace: mettez-la légérement sur le gigot & les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

*Gigot de Mouton à la persillade.*

Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez; faites le cuire avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni; quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il

Du Mouton.

soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste : vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le & le hachez très-fin ; mettez le persil dans votre sausse, & l'assaisonnez de bon goût, servez-la dessous le gigot.

*Gigot de Mouton à la poële.*

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignon, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre ; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons ; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à très-petit feu dans son jus : à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sausse, si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & servirez à courte sausse.

*Gigot de Mouton à la Génoise.*

Entrée. Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche ; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légérement, & quelques filets d'anchois ; remettez la peau par dessus, de façon qu'il n'y paroisse point ; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant : faites cuire votre gigot à la broche comme

comme à l'ordinaire, servez avec une sauſſe où vous mettrez un peu d'échalote.

Mouton.

*Gigot de Mouton à l'eau.*

Entrée.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long, lardez la chair ſi vous le voulez avec du lard & quelques filets d'anchois : ſi vous le laiſſez ſans le larder, vous mettrez un peu plus de ſel dans la cuiſſon : ficelez-le & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon ; faites bouillir & écumer, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, trois échalotes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte & un panais : quand le gigot ſera cuit, paſſez-en le bouillon dans un tamis & le dégraiſſez, mettez-le ſur le feu pour le laiſſer réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par deſſus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la caſſerole pour détacher ce qu'il reſte ; ſi vous avez un peu de coulis vous en mettrez à la place de bouillon ; vous la ſervirez deſſous le gigot après l'avoir paſſé au tamis.

*Gigot à l'Angloiſe.*

Entrée.

Coupez-en un peu le manche & la peau ſur l'os du joint pour pouvoir plier le manche ſans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une bonne gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre ; lorſqu'il eſt cuit mettez-le égoutter & l'eſſuyez de ſa graiſſe avec un linge, ſervez-le avec une ſauce faite de cette façon : mettez dans une caſſerole un verre de bouillon, & preſqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de perſil, ciboule, une

Du Mouton.

échalote, un jaune d'œuf dur; le tout haché trés-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

*Gigot aux Choux-fleurs.*

Entrée. Faites-le cuire de la même façon que le précédent, après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & de sel; lorsqu'ils sont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot la fleur en haut, mettez par dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu, en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

*Gigot aux Choux-fleurs glacés de Parmesan.*

Entrée. Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même que ci-dessus, couvrez la sauce avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce mettez-y du parmesan, mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égouttez la graisse qui se trouve au dessus de la sauce.

*Gigot aux Cornichons.*

Entrée. Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier,

basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre; quand il est cuit, passez la sauce au tamis & la dégraissez, faites-la réduire en glace, mettez-la par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, ratissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sauce liée.

*Du Mouton.*

*Gigot à la Régence.*

Entrée ou Entremets froid.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-le cuire de la même façon que le bœuf à la Royale que vous trouverez à la page 42; vous le servirez chaud pour entrée ou froid pour entremets.

*Gigot à la Royale.*

Entrée.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servirez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans de l'eau tiéde un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine : mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre, la cuisson presque faite, vous le dégraissez, & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau

*Du Mouton.*

qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillis un demi-quart d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf cru, lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux, roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette, vous le mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée, & quand il est seul, on le sert pour entremets.

### *Gigot à la Mailly.*

Entrée. Il se fait en désossant le gigot à la réserve du manche, ensuite vous faites des trous par-tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble & le faites entrer par-tout dans le gigot, ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé, lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sauffe & la passez au tamis,

faites-la réduire sur le feu si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

*Du Mouton.*

### *Gigot à la Sultane.*

*Entrée.*

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble : ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre, faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier, lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, & une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, & servez sur le gigot.

### *Gigot Panaché.*

*Entrée.*

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons, ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic ; faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures ; ensuite vous passez une partie de sa sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi, ajoutez-y la tranche du jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un

petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot.

*Du Mouton.*

*Du Carré de Mouton.*

Entrée. Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes, vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; pannez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril; pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si séches: quand elles seront cuites vous les servirez à sec.

*Carré de Mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.*

Entrée. Il faut les couper en côtelettes, faites-les cuire avec du bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu: vous prenez après une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté, mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure: quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

*Carré de Mouton au persil.*

Entrée. Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets; piquez tout le carré avec du persil en branche, & bien verd, faites-le cuire à la broche; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud & l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit; mettez un peu de jus dans une casserole

avec quelques échalottes hachées, ſel, gros poivre. Faites chauffer & ſervez deſſous le carré. *Du Mouton.*

*Carré de Mouton à la Conti.*

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui ſe trouvent ſur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchoix lavés, coupez-les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, perſil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de baſilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'eſtragon auſſi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une caſſerole; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu; lorſqu'il eſt cuit, dégraiſſez la ſauſſe & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la ſauce ſur le feu, & la ſervez ſur le carré. Entrée.

*Carré & gigot de Mouton aux concombres.*

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'eſt-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui ſe trouvent ſur le filet, & coupez les os qui ſont au bas des côtes, piquez le deſſus du filet avec du lard fin, vous pouvez auſſi le mettre à la broche ſans être piqué, mais la façon en eſt plus commune; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dez, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de ſel, enſuite vous les preſſez avec vos mains bien lavées pour en faire ſortir toute l'eau, & les mettez à meſure dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent avec une cuiller juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer, que vous y mettez une pincée de farine & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point Entrée.

*Du Mouton.*

de jus vous les colorerez davantage en les passant, faites-le cuire à petit feu & les dégraissez quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini vous le servez dessous le carré de mouton : si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus, le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir, vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

### *Carré de Monton en Crépine.*

**Entrée.** Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons suivant qu'ils sont gros, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre en les remuant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils soient cuits à fort fait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre, lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez sur un plat, égouttez la graisse qui est dans la casserole, & mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après : passez cette petite sauce dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs ; faites-les lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent vous prenez de la crépine que vous avez mis dans l'eau, pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec

de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crépine, & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez ensuite par-tout dans l'œuf battu pour les panner de mie de pain, arrangez-le sur un plat qui aille au feu, arrosez tout le dessus avec de la bonne graisse ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, que vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre, faites-la bouillir & réduire à moitié, servez dessous les côtelettes.

*Du Mouton.*

### *Côtelettes de Mouton à la poële.*

*Entrée.*

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-les sur un petit feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettez avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

### *Côtelettes de Mouton au gratin.*

*Entrée.*

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu & les mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce & y met-

Du Mouton.

tez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y par-tout dans le fond de l'épaiſſeur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : Prenez une poignée de mie de pain paſſée à la paſſoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de perſil, ciboule hachés très-fin, peu de ſel, mettez votre plat ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que votre gratin ſoit bien attaché après le plat, égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & ſervez deſſus votre ragoût de côtelettes : vous pouvez ſervir de cette façon pluſieurs ſortes de ragoûts.

*Carré ou côtelettes de Mouton à la ravigote.*

Entrée.

Laiſſez votre carré entier ſi vous le jugez à propos, ſinon vous le couperez en côtelettes, la façon eſt toujours la même ; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon, mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu lorſqu'il eſt dégraiſſé, prenez de la même ſauce que vous mettez ſur une aſſiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaiſon dans la caſſerole, où eſt le carré ou côtelettes, faites-le lier ſur le feu ſans qu'il bouille, dreſſez votre viande dans le plat que vous devez ſervir & la ſauce par deſſus ; les herbes à ravigotes ſont toutes de fournitures de ſalade, comme cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, creſſon à la noix, civette, vous en mettez de chacune ſuivant leur force, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, preſſez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaiſon.

### *Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.*

*Du Mouton.*

Ayez huit ou douze navets, ſuivant leur groſſeur, qu'ils ſoient tendres, après les avoir ratiſſés & lavés, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, quand ils ſeront égouttés mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, & les paſſez ſur le feu en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés ; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, ſel, poivre, deux échalotes hachées, mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les navets ſoient en marmelade épaiſſe, vous les paſſez au travers d'une paſſoire; pendant qu'ils cuiſent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du ſel, poivre, un peu de graiſſe du derriere de la marmite ou un peu d'huile, faites-les griller en les arroſant avec le reſtant de la marinade, ſervez ſur la purée de navets.

### *Côtelettes de Mouton à la mariniere.*

Entrée.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles ſoient un peu courtes & épaiſſes, mettez-les dans une caſſerole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu riſſolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, mettez-y avec une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de ſariette & du perſil haché, peu de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorſque les côtelettes ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauſſe, vous dreſſez les côtelettes dans le plat que vous devez ſervir, les oignons autour, & les filets de racines & de lard ſur les côtelettes.

Du Mouton.

*Côtelettes de Mouton à la plucheverte.*

Entrée. Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux cious de girofle, une demi feuille de laurier, un peu de thym, & basilic, passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis & la dégraissez; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé & haché très fin, avec une demi cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

*Côtelettes de Mouton en robe de chambre.*

Entrée. Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon & le passez au tamis: faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir: prenez de la ruelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crême; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire.

*Côtelettes de Mouton au basilic.*

Du Mouton. Entrée.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même : pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême ; quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

*Haricot de Mouton.*

Entrée.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus longs, faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuiller à bouche de farine, faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée, ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu en la retournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon ; si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude, mettez-en peu à la fois, pour que le roux se puisse bien délayer en remuant toujours avec la cuiller jusqu'à ce que vous ayez mis le tout ; assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, faites cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson, panchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus, ôtez-la avec une cuiller, & n'en laissez que le moins que vous pouvez ; ayez des navets bien ratissés & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble ; les navets & la viande étant cuits, ôtez le

*Du Mouton.*

bouquet, panchez encore la casserolle pour ôter la graisse qui reste ; si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu, jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double ; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sauce.

### *Haricot de Mouton distingué.*

Entrée.

Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles, pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez-les très courtes & les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym & basilic, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre, lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis, vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce, dressez-les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par-dessus.

### *Epaule de Mouton en ballon.*

Entrée.

Désossez-la & l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle : vous la mettez après, cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 32, bien assaisonnée ; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & carré.

### *Epaule de Mouton de différentes façons.*

Du Mouton. Entrée.

Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel ; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni : quand elle est cuite, dégraissez le bouillon & le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer ; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, & servez cette sauce dessous l'épaule.

*Elle se sert cuite* à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

### *Epaule de Mouton en croustade.*

Entrée.

Cassez-en les os par-dessous avec le dos du couperet : faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel, quand elle est cuite ; retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce, faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le dessus de l'épaule & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole, pour en détacher tout ce qui reste : mettez-y après un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez : vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtiere & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, page 60 ; vous pannez ensuite tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere ; quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse ; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sauce dessous.

### *Epaule de Mouton à la Turque.*

Entrée.

Mettez cuire une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques

Du Mouton. racines, un peu de ſel, & poivre ; quand elle eſt cuite, prenez un quarteron de ris que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuiſſon de l'épaule que vous paſſez au tamis ſans le dégraiſſer ; quand le ris eſt cuit & bien épais, mettez l'épaule ſur le plat que vous devez ſervir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris, couvrez tout le deſſus de l'épaule avec du ris, & ſur le ris vous y mettrez du fromage de gruyere rapé, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere avec un bon feu deſſus ; ſervez avec une ſauce d'un coulis clair.

### *Epaule de Mouton au four.*

Entrée. Lardez ſi vous voulez une épaule de mouton avec du petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupés en zeſtes, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de baſilic, environ un bon demi-ſetier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, ſel, poivre ; ſi l'épaule eſt lardée de petit lard, vous y mettrez moins de ſel ; mettez l'épaule deſſus, & la faites cuite au four ; quand elle ſera cuite, vous en paſſerez la ſauce au tamis & en preſſerez fort les légumes pour qu'elles faſſent une petite purée claire pour lier la ſauce, dégraiſſez cette ſauce, & la ſervez deſſus l'épaule.

### *Epaule de Mouton à la ſainte Menehoult.*

Entrée. Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, oignons, racines, ſel, poivre ; quand elle eſt cuite vous l'ôtez de ſa cuiſſon & l'égouttez, dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une caſſerole avec un mor-

ceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier ſur le feu & la verſez deſſus l'épaule, pannez-la de mie de pain, arroſez doucement la mie de pain, avec du dégraiſſis de la cuiſſon de l'épaule, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu deſſus; enſuite vous égoutterez la graiſſe qui eſt dans le plat; eſſuyez les bords & ſervez deſſous, une ſauce claire à l'échalote, ou ſimplement un peu de jus avec du ſel, & gros poivre. Si vous n'avez poinr de coulis pour la ſauce que vous mettez ſur l'épaule, prenez de la cuiſſon que vous dégraiſſez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre. *Du Mouton.*

*Epaule de Mouton à la Rouſſie.*

Ayez deux poignées de perſil en branche ſans ôter les queues & bien verd, lardez-en tout le deſſus de l'épaule, qu'elle ſoit bien couverte, mettez-la à la broche, quand le perſil ſera échauffé, vous avez du ſain-doux chaud que vous verſez légérement ſur le perſil avec une cuiller, & en mettez de tems en tems juſqu'à ce que l'épaule ſoit cuite; pour la ſervir vous hacherez deux échalotes que vous mettrez dans un peu de jus avec ſel, gros poivre, faites chauffer, dreſſez la ſauce deſſous l'épaule. Entrée.

*Hachis de Mouton couvert.*

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalotes, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de perſil haché; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui eſt cuite à la broche, levez-en toute la chair ſans toucher à la peau & à tout le deſſus, Entrée.

*Du Mouton.* parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere, prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin & la mettez avec l'oignon, faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, arroſez le deſſus de l'épaule avec de la graiſſe ou du beurre, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus, dreſſez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

### *Sauciſſon d'une épaule de Mouton.*

**Entrée.** Déſoſſez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez deſſus une farce de godiveau, de l'épaiſſeur d'un petit écu, & ſur cette farce, arrangez deſſus des cornichons & du jambon coupés en filets, remettez un peu de farce deſſus ſeulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien ſerrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, ſel, poivre ; la cuiſſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis ; faites-la réduire ſi elle eſt trop longue, mettez y une cuillerée de coulis pour la lier, ſervez ſur l'épaule.

### *Du bout ſaigneux du Mouton ou collet.*

Faites-le cuire à la braiſe faite avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni ; quand il eſt bien cuit vous le pouvez ſervir avec

Ragoût de navets,
Ragoût de concombre,
Ragoût de céleri,
Ragoût de paſſepierre ou ſauſſe hachée,
Sauce à l'Angloiſe,
Sauce à la ravigote,

Quand il eſt fendu, il ſe met dans le pot ; après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, & pannez de mie de pain, & ſervez deſſous une ſauce au verjus.

Du Mouton. Hors-d'œuvre

*De la poitrine de Mouton de plusieurs façons.*

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, & se fait griller de même, vous la faites aussi cuire à la braise, entiere ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets ; l'on en fait aussi un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 34.

*Du filet de Mouton en brezole.*

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres & le coupez mince, mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, & le faites cuire à la braise à très petit feu, quand il est cuit, vous le dégraissez & détachez les filets ; ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce & servez.

*Filet de Mouton en paupiettes.*

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur ; applatissez-les & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œuf ; roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier ; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

*Vous pouvez* aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

*Filet de Mouton en profitrol.*

Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes ; vous donnerez après la forme d'un petit pain ; faites-les cuire à petit feu dans une bonne braise, comme

Du Mouton.

la langue de bœuf, page 32 ; quand ils sont cuits vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de salpicon.

*Langue de Mouton de différentes façons.*

Hors-d'œuvre

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servez communément grillée, pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié, faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; pannez-la & la faites griller, & servez après avec une sauce au verjus.

*Langues de Mouton en papillotes.*

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau, & nétoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec tout l'assaisonnement dans du papier blanc & frottez d'huile, avec barde de lard dessus & dessous; pliez le papier tout autour, pour que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

*Langue de Mouton à la broche.*

Hors-d'œuvre

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un panais, quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard; pour le mieux, si vous voulez à la place de gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard, embrochez-les dans un hatelet & l'attachez à la broche enveloppez avec du papier que vous graissez; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon: Mettez dans une casserole, trois cuillerées de jus,

deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & servez dessous les langues ; si vous les prenez chez la Tripiere, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalote avant que de les préparer comme les précédentes. *Du Mouton.*

*Langue de Mouton à la Flamande.*

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché très-fin ; sel, gros poivre, une pointe de vinaigre ; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau que vous épluchez & les fendez en deux sans les séparer, mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sauce. Servez. Hors-d'œuvre

*Langue de Mouton en canellon.*

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur & dans leur longueur, faites-leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalote, le tout haché, & un peu de basilic haché comme en poudre, liez de trois jaunes d'œufs, mettez égoutter les filets de langue de mouton, & les essuyez avec un linge ; faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les ensuite dans de la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu & les pannez, faites-les cuire de belle couleur dorée. Hors-d'œuvre

*Du Mouton.*

### *Langue de Mouton en Sur-tout.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans une casserole gros comme un œu de bon beurre manié, avec une bonne pincée d farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées d bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalotes, une demi-gousse d'ail le tout haché basilic en poudre, sel, gros poivre, faites li cette sauce sur le feu, & un peu bouillir jusqu' ce qu'elle soit épaisse; prenez deux ou trois larn gues de mouton cuites à l'eau & froides, coupez les en filets minces, prenez le plat que vous deve servir, mettez un peu de cette sauce dans le fond & ensuite un filet de langue sur la sauce, vou continuerez à mettre des filets de langues l'un su l'autre, & toujours de la sauce entre chaque couche; finissez par la sauce, bordez tout le tour d votre viande avec des filets de pain coupés proprement, pannez tout le dessus avec de la mie d pain, & après avoir panné, vous arroserez tou le dessus avec du bon beurre chaud; mettez le plat sur un petit feu pour faire migeoter, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain, quand il sera d'une belle couleur dorée, panchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; essuyez les bords, & servez.

### *Langues de Mouton à la poële.*

Hors-d'œuvre

Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller, cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts Bourgeois où l'on veut éviter la dépense, & la peine de faire un coulis;

après avoir mis votre coulis vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons; le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

*Du Mouton.*

### *Langues à la Gascogne.*

*Hors-d'œuvre*

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets de langues & les assaisonnez dessus comme dessous; couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus, quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

### *Langues au Gratin.*

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule haché, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendre chaude, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat; ensuite vous en égoutterez le beurre,

*Du Mouton.*

essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur sauce.

*Langues à la sainte Meneboult.*

Hors-d'œuvre

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre; ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les pannez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante faite de cette façon : Mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettrez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon; une cuillerée à bouche de vinaigre, sel poivre, faites bouillir la sauce pendant un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis : cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broches & grillées qui ont besoin d'être relevées.

*Langue de Monton à la Cuisiniere.*

Hors-d'œuvre

Après les avoir fait griller comme il est dit à l'article de langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche : servez dessous les langues.

*Hatelet de langues de Mouton.*

Hors-d'œuvre

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-

passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre ; sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez-y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent ; mettez ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans les petites brochettes de bois, faites tenir toute la sauce après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre ; quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

*Du Mouton.*

*Des pieds de Mouton, comment accommoder.*

Après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôter les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu ; quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser ; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

*Pied de Mouton à la sainte Menehoult.*

Hors d'œuvre

Quand ils sont cuits dans l'eau ; vous leur ôtez le gros & les laissez entiers ; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent : quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, & les pannez de mie de pain, faites-les griller, & les servez à sec, un avec une sauce piquante & claire.

Du Mouton.

### *Pieds de Mouton à la Ravigote.*

Hors-d'œuvre

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une casserole avec bon beurre ; un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre, faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite ; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dans votre ravigotte, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'estragon de la civete ; faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau & les pressez, hachez-les très-fin, servez-les dans le ragoût, que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, & assaisonnez d'un bon goût.

### *Pieds de Mouton farcis.*

Hors-d'œuvre

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier thym, basilic, une gousse d'ail, faites-les migeoter pendant une demi-heure, retirez les & les désossez le plus que vous pourrez, & à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon ; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain dessechée, avec du lait, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs ; après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites les frire de belle couleur, servez sortant de la poële : si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, pannez-les de mie de pain ; vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus, égouttez-en la graisse, s'il y en a, servez les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sauce d'un jus clair si l'on veut.

### *Pieds de Mouton à l'Angloise.*

Du Mouton.

Hors-d'œuvre

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à à l'eau, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zeste, faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût; quand ils seront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

### *Pieds de Mouton de différentes façons.*

Hors-d'œuvre

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de gout, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse; dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, haché, & autres que vous trouverez à l'article des sauces.

### *Pieds de Mouton en Surtout.*

Hors-d'œuvre

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit

Du Mouton.

aller au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût, arrangez les pieds dessus cette farce, couvrez-les avec de la même farce, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

*Pieds de Mouton au Gratin.*

Hors-d'œuvre

Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton ci-devant page 68.

*Pieds de Mouton aux Concombres.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci devant page 75, & à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué ci-après.

*Pieds de Mouton aux Concombres en fricassée de Poulets.*

Hors-d'œuvre

Vous coupez chaque pied en trois morceaux après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dez que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel, pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y

un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle ; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon, laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne ; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez-y un peu de gros poivre.

*Du Mouton.*

*Pieds de Mouton au Basilic.*

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant page 75, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain ; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédens.

Hors-d'œuvre

*Pieds de Mouton à la sauce Robert.*

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre, quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre & servez à courte sauce.

Hors-d'œuvre

*Des rognons de Mouton, comment les servir.*

Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre ; quand

Hors-d'œuvre

ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote.

*Du Mouton.*

*Les rognons* extérieurs appellés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après & les farinez, faites-les frire, & servez garni de persil frit.

### *De la queue de Mouton.*

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 32.

### *Queue de Mouton de plusieurs façons.*

**Entrée.** Vous prenez cinq ou six queues de mouton après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot, qu'elle soit tiede, repannez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, pannez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan, pour

lors il faut tres-peu de sel dans la braise, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé, arrangez les queues de mouton dessus, mettez dessus les queues un peu de sauce & du parmesan, il faut les faire migeoter un quart-d'heure sur le feu & passez la pêle rouge par-dessus pour les glacer, servez de belle couleur à courte sauce.

Du Mouton

### *Queue de Mouton au ris.*

Entrée.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, faites-les cuire à petit feu, & les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter & refroidir, prenez environ six onces de ris, bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiede en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le dégraisser, & s'il n'y en avoit point assez, vous en mettrez un peu d'autre, faites cuire le ris à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de ris, arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du ris, en leur conservant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu, laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le ris soit en croûte; alors vous panchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords & servez.

### *Queues de Mouton à la Prussienne.*

Entrée.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la

Du Mouton.

moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, ficelez-les, mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-le sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettez égoutter; mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussir & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queues seront cuites & qu'il n'y reste plus de sauce, mettez-les égoutter, essuyez le tout avec un linge; dressez les queues entremêlées de chou, les oignons autour, le lard & les croûtons par-dessus les choux: servez la sauce par-dessus.

### *Queues de Mouton aux choux à la Bourgeoise.*

Entrée.

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légere, faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre,

mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, passez-les ensemble & les mouillez avec un peu de bouillon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que les choux & le lard soient bien cuits & le ragoût bien lié, mettez égoutter les queues, essuyez-les avec un linge, dressez-les dans le plat un peu distanciées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût. Servez chaudement.

*Du Mouton.*

# CHAPITRE V.

## *DU VEAU.*

### *Détail de ses parties.*

LE Veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table; voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le mou, le cœur, & le foie; la fraise, les pieds, le ris, la longe avec le casi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moële, dite amourette.

*Du Veau.*

### *De la tête de Veau, comment accommodée.*

Après lui avoir ôté ses machoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche : délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle & la servez avec une sauce au vinaigre; *vous pouvez aussi quand* elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces

*Hors-d'œuvre.*

différentes, comme ſauce à la poivrade, ſauce à la ravigote, ſauce à l'Italienne.

*Du Veau.*

### *Tête de Veau farcie à la Bourgeoiſe.*

Entrée ou Entremets froid.

Ayez une tête de veau avec ſa peau bien blanche & bien échaudée, enlevez la peau de deſſus la tête, & prenez garde de la couper; vous déſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues, faites une farce avec la cervelle, de la ruelle de veau, de la graiſſe de bœuf, le tout haché très-fin, aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboule haché, une demi-feuille de laurier, thym, & baſilic haché comme en poudre; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés, prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dez, & les mêlez dans votre farce, mettez la peau de la tête de veau ſans être blanchie dans une caſſerole, les oreilles en deſſous, & la rempliſſez avec votre farce; enſuite vous la couſez en la pliſſant comme une bourſe, ficelez-la tout autour en lui redonnant ſa forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec une demi-ſetier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, ſel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures, lorſqu'elle eſt cuite, mettez-la égoutter de ſa graiſſe & l eſſuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle, paſſez une partie de ſa cuiſſon au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, ſi vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre, faites-la reduire ſur le feu au point d'une ſauce, ſervez ſur la tête de veau.

Si vous vouliez vous ſervir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la

cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, & moins de bouillon; laissez-la refroidir dans sa cuisson, & servez sur une serviette.

Du Veau.

*Tête de Veau à la sainte Menehoult.*

Entrée.

Otez-en les mâchoires & coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau & la faites écumer comme un pot au feu, ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite vous la tirez pour la bien égoutter, ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon: mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon: faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête, pannez-la de mie de pain, arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

*Les yeux de Veau, comment les servir.*

Hors-d'œuvre.

Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons; si vous les mettez à la sainte Menehoult, pannez-les, faites-les griller & servez dessous une sauce à la poivrade: *étant cuits* à la

Du Veau.

braiſe comme ci-deſſus, ils ſe ſervent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons, ou un ſalpicon.

*Langue de Veau de différentes façons.*

Hors-d'œuvre. La langue de veau étant cuite à la braiſe, ſe ſert auſſi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 32.

*Cervelle de Veau en matelote.*

Hors-d'œuvre. Prenez deux cervelles de veau, faites les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec vin blanc, bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni, vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, aſſaiſonné de bon goût & lié de coulis, ſervez-le autour des cervelles. Vous pouvez auſſi la ſervir de la même façon avec différens ragoûts pour entrée; *elle ſe ſert encore* pour entremets quand elle eſt marinée, faites-la frire, & ſervez garni de perſil frit.

*Cervelle de Veau au ſoleil.*

Hors-d'œuvre. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic; la cuiſſon faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-ſetier de vin blanc & du ſel fin; faites-les frire dans du ſain-doux juſqu'à ce quelle ſoit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante: ſervez chaud.

*Oreilles de Veau de pluſieurs façons: elles ſe ſervent avec différentes ſauces, quand elles ſont cuites dans une braiſe blanche.*

Hors-d'œuvre. Prenez des oreilles bien échaudées que vous

faites blanchir & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon, mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le tems, un bouquet garni, sel, & quelques racines, faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'est ce que l'on appelle braise blanche. *Du Veau.*

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi des menus droits; vous pouvez encore *les farcir*, les tremper dans des œufs battus *pour les panner & servir frites.*

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

### *Oreilles de Veau aux pois.*

Entrée.

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche; quand elles sont bien épluchées faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; quand elles sont cuites & blanches vous les servez avec le ragoût de pois qui suit: Prenez un litron & demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, & ciboule, mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu, quand ils sont cuits mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin, si vous avez du coulis mettez-en une cuillerée, que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

### *Oreilles de Veau au fromage.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau

Du Veau. bouillante, retirez-les à l'eau fraiche pour les éplucher des poils qui seront restés, mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, mettez-les égoutter, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé, tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles; après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les panner moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé mêlés ensemble, arrangez-les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez les bords du plat. Servez sans sauce.

*Oreille de Veau à la Tartare.*

Hors-d'œuvre. Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes; quand elles seront cuites & bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant légérement avec le reste du beurre où vous les avez trempées; quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalote hachée, sel, gros poivre.

*Fressure de Veau à la Bourgeoise.*

Du Veau.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait, faites lier sur le feu, & avant que de servir mettez-y un filet de verjus.

*Foie de Veau de différentes façons.*

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce au petit maître. Hors-d'œuvre.

*On le fait aussi cuire* à la braise comme la langue de bœuf, page 32, piqué de gros lardons; quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

*Foie de Veau à l'étuvée.*

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre, quand ils sont cuits d'un côté retournez-les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-setier de vin, faites bouillir un instant la sauce; en servant un filet de vinaigre. Entrée.

*Foie de Veau à la Bourgeoise.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Coupez par tranches un foie de veau & le

Du Veau.

mettez dans une casserole avec de l'échalôte, persil, ciboule hachés, un morceau de beurre : passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus; quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir. Et servez.

*Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon* : après l'avoir coupé en tranches, vous les mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu ; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

### *Foie de Veau en crêpine.*

**Hors-d'œuvre ou Entremets.**

Coupez en petits dez deux gros oignons, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-setier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond & une crêpine de cochon dessus que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche, & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau; mettez dans la crêpine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble, couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle, faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure, ensuite vous égouttez la graisse, & tirez en douceur sur un linge blanc votre crêpine

pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de sa graisse; dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par dessus une bonne sauce un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

*Du Veau.*

*Foie de Veau à l'Italienne.*

*Hors-d'œuvre ou Entremets*

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre; prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, assaisonnez par dessus avec du sel, gros poivre, huiles fines, un peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'assaisonnant à chaque couche comme vous avez fait à la premiere; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce, mettez-y un très petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller: si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer, dressez dans le plat que vous devez servir.

*De la fraise de Veau & des pieds, comment les accommoder.*

*Hors-d'œuvre.*

Ils se mettent de la même façon & souvent ensemble; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous la faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci devant pour la tête de veau, & servez de même. Voyez page 81.

Du Veau.

*Fraiſe de Veau de différentes façons.*

Hors-d'œuvre.

Quand elle eſt cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez ſervir de différentes façons; ſi vous voulez la ſervir frite, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte & la faites frire, & ſervez garni de perſil frit.

Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du ſel fin, délayez votre pâte juſqu'à ce qu'elle coule de la cuiller ſans être claire.

*Vous la pouvez auſſi* ſervir avec différentes ſauces; quand elle eſt cuite dans un blanc, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets, faites-la bouillir à petit feu dans la ſauce où vous la voulez ſervir, qu'elle ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſée.

*Beignets de fraiſe de Veau.*

Hors-d'œuvre.

Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau, du ſel, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle; quand elle eſt cuite, mettez-la égoutter & la dégraiſſez, coupez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, perſil, ciboule, échalotes, le tout haché, ſel, gros poivre, faites tiédir la marinade; enſuite vous retirez tous les petits morceaux de fraiſes & les roulez à meſure en faiſant tenir les fines herbes après; quand ils ſeront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

*Fraiſes de Veau au gratin de fromage.*

H'ors-d'œuvre ou Entreé.

Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau comme la précédente, quand elle ſera cuite & égouttée, dégraiſſez-la un peu, mettez dans une caſſerole cinq ou ſix oignons coupés en dez avec

un morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'ils commencent à ſe colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraiſe & la faites migeoter enſemble juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée, faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyere rapé, deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout enſemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, faites-le attacher ſur un petit feu, enſuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de largeur d'un doigt, paſſez-les avec du beurre, dreſſez la fraiſe ſur le gratin, les filets de pain autour; mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde, faites lier cette ſauce ſur le feu qu'elle ſoit un peu épaiſſe, mettez-la ſur la fraiſe, pannez tout le deſſus moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé, faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere; il faut qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reſte point de ſauce. *Du Veau.*

*Pieds de Veau de pluſieurs façons.*

Les pieds de veau ſe font cuire de la même façon que la fraiſe: ſi vous voulez les ſervir dans leur naturel, quand ils ſont cuits & égouttés, vous les ſervez chaudement avec du ſel, gros poivre & vinaigre. Hors-d'œuvre.

Si vous voulez les mettre *en fricaſſées de poulets.*

Coupez-les par morceaux après qu'ils ſont cuits, & les mettez dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux clous de girofle, paſſez-les ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un Hors-d'œuvre.

Du Veau.

verre de vin blanc, autant de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure à petit feu, la ſauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œuf délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon, faites lier ſans bouillir, & ſervez.

Si vous voulez les ſervir *en menus droits.*

Hors-d'œuvre. Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 34.

*Pieds de Veau à la Camargot.*

Hors-d'œuvre. Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau, quand ils ſont cuits & bien égouttez, mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, ſel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon, faites-les migeoter une demi-heure à petit feu; avant que de ſervir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la ſauce, une pincée de perſil blanchi haché, & ſi la ſauce n'a point aſſez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte ſauce.

*Pieds de Veau à la ſainte Menehoult.*

Hors-d'œuvre ou Entremets. Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de ſain-doux, une poinçon d'eau de vie, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, une pincée de coriandre, faites-les cuire à petit feu, lorſqu'ils ſont cuits & qu'il n'y a que peu de ſauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les panner de mie de pain, arroſez légérement le deſſus de la mie de pain avec la même graiſſe, faites-les griller de belle couleur, & vous les ſervirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

### *Pieds de Veau frits.*

*Du Veau.* Entrée.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & du sel, quand ils sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire, servez garni de persil frit.

### *Usage des ris de Veau, & comment accommoder.*

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiede, & les faites blanchir une demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

*On en sert* piqués de petit lard cuit à la broche, *ou en fricandeau.* Entremets.

### *Ris de Veau à la Pluche-verte.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez trois ou quatre ris de veau suivant qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau tiede, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet; laissez les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feulle de laurier & quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits passez la sauce au tamis, faites-la reduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit d'une consistance comme une crême double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, dressez les ris de veau

dans le plat & la sauce par-dessus; servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

*Du Veau.*

## *Ris de Veau à la Lyonnoise.*

**Hors-d'œuvre ou Entremets.**

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardée, coupez-le en lardons & le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite vous em larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, pointe de sel, faites cuire les ris de veau une demi-heure, passez leur cuisson dans un tamis & la dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus de ris de veau, mettez un demi-verre de bouillon dans la casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus, détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir, servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

## *Ris de Veau aux Fines herbes.*

**Hors-d'œuvre ou Entremets.**

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule; une petite pointe d'ail, deux échalotes, maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre, faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes, mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu qu'ils ne fassent que migeoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte, servez dessus les ris de veau,

ſi vous avez une cuillerée de coulis vous la mettrez dans la ſauce, elle n'en ſera que mieux.

*Du Veau.*

*Ris de Veau en Caiſſes.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Prenez deux ris de veau s'ils ſont gros ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiede, & enſuite blanchir en les faiſant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, perſil, ciboule, champignons, une échalote, le tout haché, ſel, gros poivre; il faut faire ſept ou huit petites caiſſes de papier de longueur de trois doigts, frottez-les en deſſous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tout leur aſſaiſonnement dans les caiſſes; mettez les caiſſes ſur le gril avec une feuille de papier huilé deſſous, faites cuire ſur un très-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pêle s'il étoit trop fort; quand ils ſont cuits mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

*Ris de Veau en Hatelet.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & carrées de largeur d'un doigt, faites-les ſuer dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient à moitié cuites, vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dez, mettez-les dans la caſſerole du petit lard, avec perſil, ciboule, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché; paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce; ſi le petit lard n'a point aſsez ſalé le ragoût, vous y mettrez un peu

*Du Veau.*

de ſel avec du gros poivre, ne dégraiſſez point le ragoût, quand il eſt preſque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille, & que la ſauce ſoit ſi épaiſſe qu'elle ſe colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi; vous embrochez le tout dans un petit hatelet dargent ou de petites brochettes de bois: faites-y tenir toute la ſauce, pannez-les à meſure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée; ſervez à ſec pour entremets ou pour hors d'œuvre.

### *Ris de Veau frits.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiéde pendant une heure, & les faites blanchir, un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gouſſe d'ail, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de perſil, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, faites tiédir la marinade, en remuant le beurre, juſqu'à ce qu'il ſoit fondu, enſuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laiſſer mariner une heure & demie ou deux heures, mettez-les égoutter & eſſuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur; lorſqu'ils ſont retirés vous jettez du perſil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous ſervez autour des ris. Toutes ſortes de marinades ſe font de même.

### *Ris de Veau en ragoût.*

Entremets.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou ſix morceaux & le mettez dans une caſſerole avec des cham-

champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail; passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez-le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis, ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tourtes; si c'est pour tourte il faut faire la sauce un peu plus grande, ce ragoût vous sert aussi pour entremets, pour lors il faut deux ris, & à la place du coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraissez moins le ragoût, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce; & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

*Du Veau.*

*Du rognon de Veau, il tient à la longe.*

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

*Vous vous* servez de cette farce à faire *des rôties de tourtes, des cannelons*, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi *des omelettes.*

*Longe de Veau de plusieurs façons.*

Grosse Entrée.

La longe de veau se sert pour grosse piece de milieu.

Faites-la cuire à la broche envelopée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard, servez avec la même sauce.

*Le cassi se* prépare de même façon.

Du Veau.

### *Casi de Veau à la Crême.*

Grosse Entrée.

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une peinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entiere, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre; faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le casi & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égouttez & bien essuyez, couvrez-le de papier bien beurré, faites-le cuire à la broche: servez-le avec une sauce piquante de cette façon: Passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis. Servez dessous le casi.

La longe & le cuisseau se préparent de même, à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

### *Casi glacé.*

Entrée.

Pour le glacer vous le piquez de petit lard & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, page 108.

### *Casi à la daube.*

Entremets froid.

Vous l'assaisonnez & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

### *Casi à l'étouffade.*

Entrée ou Entremets froid.

On le met comme la ruelle de veau entre deux plats, pag. 108. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & rédui-

rez la ſauce très-courte pour qu'elle ſe mette en gelée.

Du Veau.

*Poitrine de Veau de différentes façons.*

Elle ſe met en fricaſſée de poulets, vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans de l'eau & la faites blanchir, paſſez la ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, de champignons, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon. Entrée.

Quand elle eſt cuite & dégraiſſée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en ſervant.

*Elle ſe met auſſi aux choux avec petit lard*; vous la coupez par morceaux & la faites blanchir. Entrée.

Faites auſſi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun à ſon particulier, & faites cuire le tout enſemble avec bon bouillon, n'y mettez point de ſel, par rapport au petit lard.

Quand le tout eſt cuit, retirez le chou & la viande que vous dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir; dégraiſſez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la ſauce ſi elle eſt trop longue, goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

*Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau*, ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperges : *Les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, & mettez dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet, paſſez-les ſur le feu & mouillez de bon bouillon; ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre, ſervez à courte ſauce.

*Poitrine de Veau au roux.*

*Du Veau.* Entrée. Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente ou la laissez entiere, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il est roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & ensuite le veau que vous faites cuire à petit feu, assaisonné de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande est cuite, dégraissez la sauce, servez à courte sauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même roux.

Les Pigeons au roux se font de la même façon.

*Elle se sert aussi marinée frite*, vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt, vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine, mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau, faites tiédir la marinade sur le feu en la remuant sans cesse, vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner, faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit: toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

*Tendrons de Veau au Verd-prez.*

Entrée. Prenez une poitrine de veau & en coupez les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine,

mouillez avec du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les tendrons ſoient cuits, & qu'il ne reſte preſque plus de ſauce, ne dégraiſſez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oſeille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, preſſez-la fort pour qu'il ne reſte point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, enſuite vous la preſſez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus, paſſez-le au tamis & vous en ſervez pour délayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaiſon dans les tendrons, faites lier ſur le feu ſans bouillir comme une fricaſſée de poulets; ſi la ſauce étoit trop liée vous y mettrez un peu de bouillon. *Du Veau.*

*Poitrine de Veau au baſilic.*

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, un peu de thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, poivre; quand elle eſt cuite, faites réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle ſoit partout attachée à la viande, retirez la viande de la caſſerole ſur une aſſiette pour la mettre refroidir, enſuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette, pannez-les à meſure avec de la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & les ſervez garnis de perſil frit. Entrée.

Vous pouvez faire la même choſe avec une poitrine en ragoût qui a déja été ſervie, & même les reſtes d'une fricaſſée de poulets & de pigeons.

*Poitrine farcie.*

Il faut qu'elle ſoit coupée exprès, c'eſt-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos, couſez la peau pour que la farce ne ſorte pas, vous la ferez cuire à la broche ou à la braiſe, Entrée.

servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

*Du Veau.*

### *Poitrine à l'Allemande.*

Entrée. Après l'avoir fait blanchir vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat, & renversez la peau sur les côtes pour laisser les tendrons à découvert, versez par dessus une sauce à l'Allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin, faites bouillir un instant & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché, faites lier sur le feu.

### *Tendrons de poitrine à l'Allemande.*

Entrée. Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi haché très-fin.

### *Poitrine à la braise.*

Entrée. Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

### *Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.*

Entrée. Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines

herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon; quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine, si c'est une purée de pois, avant que de les passer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée, faites réduire sur le feu; si la purée étoit trop claire, servez dans une terrine. Du Veau.

*Côtelettes de Veau à la Lyonnoise.*

Entrée.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes, après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons, assaisonnez de sel & de gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel, & gros poivre, persil, ciboule, échalote, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles sont cuites, servez les avec une sauce de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalote; le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon: faites lier la sauce sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

*Côtelettes de Veau grillées.*

Hors d'œuvre ou Entrée.

Coupez un carré de veau en côtelettes & les parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain, mettez-les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la ma-

Du Veau. rinade ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sauce.

*Côtelettes de Veau au petit lard.*

Entrée. Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitie d'un œuf, faites un peu rissoler le lard & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre, ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette, ôtez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalottes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau, faites bouillir & réduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir, en servant mettez-y un filet de vinaigre.

*Côtelettes de Veau marinées.*

Entrée. Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil & ciboule ; après vous les égouttez, essuyez & farinez ; faites les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit ; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce, ôtez tous les ingrediens qui ont servi à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne se pratique,

que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

*Du Veau.*

*Côtelettes en Poirés.*

Entrée.

Il faut les couper très-épaisses & faire un trou du côté de la côte, que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dez avec du petit lard coupé de même & manié avec du persil, ciboule, échalotes & champignons hachés, sel, gros poivre : cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas & les mettez cuire dans une casserole avec barde de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc; quand elles sont cuites il faut les dresser sur le plat la côte en l'air, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les côtelettes.

*Côtelettes en papillotes.*

Entrée ou hors-d'œuvre.

Coupez les côtelettes un peu minces & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette & laissez sortir le bout, beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes, servez avec le papier qui les enveloppe.

*Filet de Veau tôt fait.*

Entrée.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus mince que vous pouvez, mettez les dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée sans que l'huile paroisse ; en servant un jus de citron, ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.

### *Ruelle de Veau à la couenne.*

*Du Veau.*

Entrée.

Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez par morceanx en tranches & les piquez de lard, assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché, prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couennes, continuez jusqu'à la fin, mettez ensuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie, faites cuire sur des cendres chaudes quatre à cinq heures, & servez comme du bœuf à la mode.

### *Ruelle de Veau à la crême.*

Hors-d'œuvre

Prenez de la ruelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceau en travers avec du gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons; le tout haché, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc; faites cuire & réduire à courte sauce, en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu sans bouillir.

### *Pain de Veau.*

Prenez une livre de ruelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y persil, ciboule, échalotes, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poinçon de crême, foncez une poupetogniere avec des bardes de lard, mettez votre farce dedans; si vous avez un ragoût de viande, ou de légumes qui soit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez la barde de lard & faites cuire au four; quand il est cuit, retirez-le en douceur dedans la paupetogniere pour ne la pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y

mettre une bonne ſauce claire & un peu piquante.

*Du Veau.*

*Paupiettes.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts & longues au moins de trois, vous les applatiſſez avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſſes qu'un petit écu, mettez ſur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de ruelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, un peu de perſil, ciboule, une échalote, lorſque le tout eſt haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, ſel, poivre, étendez-la ſur les paupiettes & les roulez, mettez ſur chaque paupiette une barde de lard & les ficelez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles ſeront cuites pannez les deſſus de bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, ſervez une ſauce d'un jus clair aſſaiſonnée de bon goût.

*Paupiettes à la braiſe.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de bardes de lard deſſus, vous les mettez dans le fond d'une caſſerole, arrangez vos paupiettes ſur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de ſel, gros poivre, la cuiſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, dégraiſſez la ſauce de leur cuiſon, paſſez-la au tamis, & la ſervez deſſus.

*Brezolles.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez de la ruelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt & ſuffiſamment pour garnir le plat que vous devez ſervir, ayez du perſil, ciboule, échalotes hachés très-fin, prenez une caſſerole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre, avec de fines

Du Veau.

herbes hachées, ſel, gros poivre, arrangez deſſus un lit de ruelle de veau mince, après vous recommencez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, ſel, gros poivre; remettez de la ruelle de veau deſſus, & continuez de cette façon juſqu'à définition, couvrez le deſſus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrez la caſſerole, faites cuire à très-petit feu ſur de la cendre chaude pendant une heure & demie; à la moitié de la cuiſon vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; quand elles ſeront cuites vous les ſervirez avec le fond de leur ſauce bien dégraiſſée.

*Noix de Veau en caiſſes.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez de la ruelle de veau de l'épaiſſeur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, faites une caiſſe de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très fin, ſel, gros poivre, mettez votre caiſſe ſur le gril avec une feuille de papier beurrée deſſous pour les faire cuire ſur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle; ſi le feu étoit trop fort vous l'abbattrez un peu avec la pèle, lorſque la viande eſt cuite d'un côté vous la retournez de l'autre; ſervez avec la caiſſe de papier, après y avoir mis pardeſſus, bien légerement, un filet de vinaigre blanc.

*Noix de Veau à la Chantilli.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Elles ſe font en coupant de la ruelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce, vous les aſſaiſonnez d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, roulez les & les enfilez dans un hatelet, faites-les cuire à la broche, vous les ſervirez avec une ſauce claire aſſaiſonnée d'un bon goût.

*Usage du cuisseau de Veau.*

Du Veau.

Le cuisseau qui comprend la ruelle & le jarret, est pour ainsi dire l'ame de la Cuisine, puisque l'on tire avec ;

Le jus de Veau.
Les restaurans.
Les coulis Bourgeois.
Les coulis de perdrix.
Le coulis de Bécasses,
Et toutes sortes de sauces.

*Comme :*

Sauce au Brochet.
Sauce à la Carpe.
Sauce à l'Anguile.
Et toutes sortes de petites sauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises,

A faire des farces, & des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, & sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

*Coulis Bourgeois & autres.*

Pour faire les coulis Bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole des petits morceaux de lard, & de la ruelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-setier, vous vous réglerez là-dessus, mettez après deux ou trois oignons, autant de racines ; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le temps de jetter son jus, faites-la aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la casserole, & vous faites un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande & vos légumes sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *plein une cuillier à bouche pour demi-setier.*

*Du Veau.*

Tournez ſur le feu juſqu'à ce que le roux ſoit beau, & vous mouillerez enſuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu, dégraiſſez ſouvent le coulis.

Quand il ſera fini, vous le paſſerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en ſervir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis ſoit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne ſente point l'attaché; c'eſt à quoi il faut s'appliquer; parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

*Voilà la façon* de toutes ſortes de coulis que vous voudrez faire, il n'y a que le changement de viande que vous mettrez dedans qui en change les noms; *mais tel* coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

*Vous faites auſſi du jus de veau*, en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, & des morceaux de veau mince pardeſſus, faites-les ſuer à très-petit feu, & attachez enſuite ſans être brûlé, & le mouillez avec du bouillon, faites-le bouillir une demi-heure, enſuite vous le paſſerez au tamis, & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes ſortes de jus ſe font de cette façon.

### *Ruelle de Veau entre deux plats.*

Entrée. Vous prenez un morceau de ruelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat; lardez-le de gros lard, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre.

Mettez le veau dans une caſſerole bien couverte, faites-le cuire dans ſon jus avec un oignon, deux racines.

Quand il eſt cuit à très-petit feu, dégraiſ-

ſez le peu de ſauce qu'il a rendu, & la ſervez ſur votre morceau de veau. Du Veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre ſauce, elle n'en ſera que meilleure.

*Fricandeau de Veau à la Bourgeoiſe.*

Entrée. Prenez une tranche de rueile de veau épaiſſe de deux doigts, que vous piquez par-deſſus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle eſt cuite, retirez-la de la caſſerole pour bien dégraiſſer la ſauce, paſſez cette ſauce dans une autre caſſerole avec un tamis; vous la ferez après réduire ſur le feu, juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il ſera bien glacé du côté du lard, dreſſez-le ſur le plat que vous le devez ſervir; détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon; goûtez ſi cette ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſous le fricandeau.

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

*Noix de veau aux truffes à la bonne femme.*

Entrée. Prenez trois noix de veau que vous uniſſez en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés enſemble, avec du ſel fin, perſil, ciboule hachés, & truffes hachées; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles ſont cuites & la ſauce bien dégraiſſée, mettez-y deux cuillerées de coulis; faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop courte ni trop longue, & la ſervez ſur les noix de veau.

*Gelée pour les Malades.*

Mettez dans une marmite, une poule que vous avez flambée, vuidée & plachée, un jarret

Du Veau.

de veau d'environ une livre & demi, & deux pintes d'eau, faites-les bouillir & bien écumer, ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures, dégraissez bien votre bouillon & le passez dans un tamis serré, mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée; si vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle, faites bouillir un quart d'heure, & y mettez trois œufs cassés blancs & jaunes avec les coquilles, faites bouillir doucement en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-setiers, vous la passerez dans une serviette blanche mouillée, pressez-la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive & qu'il ne reste point d'eau, mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester, faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

*Epaule de Veau, comment l'accommoder.*

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée.

*Epaule de Veau à la Bourgeoise.*

Grosse Entrée.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau, mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

*Du collet de Veau ou carré.*

Le collet de veau ou carré se met de bien des

façons ; vous le coupez par côtes ; ôtez-en les os d'en bas ; il faut laiſſer la côte : vous le ſervez cuit ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

*Du Veau.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

*Carré de Veau à la Bourgeoiſe.*

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec du perſil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre, lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui ſont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais, faites-le ſuer une demi-heure ſur un petit feu ; enſuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu, la cuiſſon faite & la ſauce courte, dégraiſſez-la pour la ſervir ſur le carré ; ſi vous voulez ſervir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dreſſez-le ſur le plat, la ſauce par-deſſus ſans la dégraiſſer, mettez refroidir : vous pouvez ſervir de la même façon des côtelettes de veau.

*Carré de veau à la broche aux fines herbes.*

Entrée.

Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour les faire mariner trois heures, avec perſil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, muſcade rapée, & un peu d'huile ; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez pardeſſus tout ſon aſſaiſonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puiſſent point ſortir, faites-les cuire à petit feu, la cuiſon faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après

Du Veau. le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre, faites lier sur le feu pour servir dessous le carré : avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré & le panner de mie de pain, faites prendre une belle couleur : vous pouvez encore le servir sans être panné si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

### *Côtelettes de Veau à la poële.*

Entrée. Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin ; une tranche de citron la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu, sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les dressez dans le plat que vous devez servir, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, & mettez dedans un peu de coulis, degraissez la sauce, mettez-la sur le feu, & la servez dessus les côtelettes.

*Vous pouvez* faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

### *Côtelettes de Veau à la Cuisiniere.*

Entrée. Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus, faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent ; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez sevir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuison, un liaison de trois jaunes

d'œufs, avec du bouillon, du persil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes. Vous y mettrez un peu de sel s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé. *Du Veau.*

*Côtelettes de Veau au verd pré.*

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, gros poivre, faites cuire à petit feu & dégraissez, la cuison faite, & courte sauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteau; faite lier la sauce, en servant un jus de citron, ou un filet de vinaigre. Entrée.

*De la moële dite amourette.*

La moële que l'on appelle amourette, se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 34. Entrée.

*Queues de Veau de plusieurs façons.*

Elles se servent en hauchepot comme la queue de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

*Queues de Veau à la sainte Menehoult.*

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, mettez les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, Hors-d'œuvre ou Entrée.

Du Veau.

ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites & qu'il reste très-peu de sauce, retirez-les pour les refroidir, passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu qu'elle soit un peu épaisse, ensuite vous y trempez les queues de veau & les pannez à mesure avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere; servez-les avec une sauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

*Préparées de cette façon*, vous pouvez les faire griller & les servir avec la même sauce.

### *Queues de Veau aux choux & petit lard.*

Entrée. Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant la couenne, après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez bien, ôtez les trognons & le ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade, mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & essuyer de sa graisse, dressez les queues entre-mêlées de choux, le petit lard pardessus, mettez du coulis ce qu'il en faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gros

poivre, faites lier ſur le feu, verſez ſur les choux & la viande, ſi vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuiſon des choux que vous paſſez au tamis & bien dégraiſſée, mettez-la dans une caſſerole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu; ſi vous voulez ſervir dans une terrine il faut que la ſauce ſoit plus grande.

Du Veau.

*Les queues de veau* ſe mettent auſſi étant cuites à la braiſe comme la langue de bœuf, page 32, avec différents ragoûts de légumes.

### *Caſſerole.*

Entrée.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de ris, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il eſt preſque cuit, bien épais, & fort gras, mettez-en de l'épaiſſeur de deux écus dans le fond du plat que vous devez ſervir, qui doit être d'argent, ou d'une fayance qui aille au feu, mettez ſur le ris telle viande que vous jugerez à propos, ou même pluſieurs mêlées enſemble, il faut qu'elles ſoient cuites dans une bonne braiſe, & aſſaiſonnées de bon goût, couvrez tout le deſſus avec du ris, de façon que l'on ne voie point la viande, uniſſez avec un couteau, mettez votre plat ſur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu deſſus, vous le laiſſerez juſqu'à ce que le ris ſoit d'une belle couleur dorée; en ſervant, vous renverſez la graiſſe qu'il peut y avoir, & ſervirez à ſec, ou ſi vous voulez, vous pouvez mettre une petite ſauce dans le fond. Vous pouvez encore ſervir de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui vous ont déjà ſervi, pourvu que la ſauce en ſoit très-courte.

### *Riſoles.*

Hors-d'œuvre

Les riſoles ſe peuvent faire avec toutes ſortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez auſſi les faire avec des reſtes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits mor-

Du Veau.

ceaux de la grosseur d'un pois, passez les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande, mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin, paitrissez-la & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une piece de vingt-quatre sols, mettez votre viande dessus par petit tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande pareille à celle de dessous & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

### *Hachis de toutes sortes de viandes.*

Hors-d'œuvre

Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlées ensemble si vous n'en avez point assez d'une même sorte, hachez-les très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalotes hachées très-fin, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous vouliez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la sauce vous y ajouterez un peu de coulis, si vous n'en avez point vous y mettrez deux pincées de

chapelure de pain bien fine ; en ſervant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinards.



## CHAPITRE VI.

### *Du Cochon & de ſon utilité.*

LE Cochon eſt d'un goût fort agréable, on ne ſçauroit travailler la cuiſine à ſon point ſans en faire uſage, cependant j'en uſerai peu, parce que ſa chair eſt nourriſſante, difficile à digérer, & lâche le ventre. *Du Cochon.*

Comme tout ſert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

### *De la tête de Cochon.*

Elle ſe met en hure de ſanglier. Gros Entremets.

Faites-la brûler à un feu clair ſur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & enſuite avec un couteau.

Après qu'elle eſt nette, déſoſſez-la à moitié ſans ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard ; aſſaiſonnez de ſel, épices mêlées, perſil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez la avec un linge blanc, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, ſel & poivre.

Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette pour entremets du milieu. *Elle ſe ſert encore en ballon.*

### *Des oreilles, de la langue & des pieds de Cochon.*

Les oreilles ſe font cuire à la braiſe, faite comme celle de la tête ; quand elles ſont cuites il faut les panner & les faire griller : ſervez-les à ſec. Entremets.

*Du Cochon.*

L'on en fait aussi des menus droits. Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même. *Elles sont encore bonnes salées & fumées.*

Entremets.

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, & pour le mieux elle se mange salée & fumée.

Les pieds s'accommodent commes les oreilles.

### *De la fressure, panne, crêpine & boyaux.*

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau. Voyez ci-devant page 87.

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

*La crêpine* est utile pour faire des entrées en crêpine; *pour le lard* l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

### *Des jambons, comment les accommoder.*

La cuisse & l'épaule se mettent en jambons, il faut les saler & fumer.

Pour cet effet vous faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, génievre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin, laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuit evous la passerez au clair & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Ensuite vous les tirerez de la saumure pour les faire égoutter, après les avoir bien essuyés, vous les mettrez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettez pardessus de la cendre.

Gros Entremets.

Quand vous les voulez faire cuire vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la couenne; faites-

les

les déſaller dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux & que vous les jugez aſſez déſallés, enveloppez-les d'un torchon blanc & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon, mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu.

Du Cochon.

Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſon. vous le retirez enſuite & enlevez doucement la couenne ſans ôter de la graiſſe; mettez pardeſſus la graiſſe du perſil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, pardeſſus la pêle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graiſſe & prenne belle couleur.

Servez froid ſur une ſerviette pour gros entremets.

*Quand les jambons* ſont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les ſervir chauds ou froids pour entremets, faites attention qu'ils ſoient beaucoup plus deſſalés pour la broche que pour la braiſe.

*De la poitrine, échinée, & carré de Cochon.*

La poitrine ſe met en petit ſalé, le filet, le carré & l'échinée ſe mettent en côtelettes ou à la broche, avec une ſauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

*Côtelettes de Porc-frais en ragoûts.*

Coupez en côtelettes un carré de porc-frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de ſel, & du poivre, ayez un ris de veau que vous faites blanchir; coupez en gros dez, mettez-le dans une caſſerole avec des champignons, quelquefois de volaille, un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouil- Entrées.

lon, un verre de vin blanc, & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, laissez cuire & réduire à courte sauce, servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût, & quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, foie & champignons avec le même assaisonnement.

*Du Cochon.*

### *Comment faire le petit salé de Cochon.*

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé; le filet est estimé le meilleur; vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez & prenez du sel pilé, sur quinze livres mettez une livre de sel, frottez votre viande par-tout, mettez-la à mesure dans un vaisseau, quand il est plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le vent, vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours; si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de sel; observez, que plus le salé est nouveau, meilleur il est, vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets: de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez manger avec, & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiede auparavant que de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

### *Comment faire le lard & le sain-doux.*

Prenez le lard de dessus le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le sur des planches dans la cave & mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard, aprés l'avoir frotté de sel par-tout vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches

ſur le lard & des pierres ſur les planches pour le charger, afin que le lard en ſoit plus ferme, vous le laiſſez au moins quinze jours dans le ſel & le ſuſpendez enſuite dans un endroit ſec pour le faire ſécher. *Du Cochon.*

Le ſain-doux ſe fait après avoir épluché la panne, c'eſt-à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-ſetier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu juſqu'à ce que les grignons qui ne ſe fondent point commencent à ſe colorer, pour lors vous le retirez du feu & le laiſſerez refroidir à moitié, & le paſſerez enſuite dans un vaiſſeau de terre pour le mettre au froid.

### *Boudin de Cochon & de Sanglier.*

Prenez de l'oignon que vous hachez & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne, quand il eſt bien cuit & qu'il ne reſte que de la graiſſe, vous prenez de la panne que vous coupez en dez, mettez-la dans la caſſerole où eſt votre oignon avec du ſang & le quart de crême, aſſaiſonnez de ſel fin, épices mêlées, maniez bien le tout enſemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins, ne les empliſſez point trop, de crainte qu'ils ne crevent en cuiſant, ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites enſuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart-d'heure pour les cuire : pour voir s'ils ſont cuits vous en tirerez un avec l'écumoire & le piquerez avec une épingle; ſi le ſang ne ſort plus & que ce ſoit de la graiſſe, c'eſt une preuve qu'ils ſont cuits, mettez-les enſuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez le ſervir. Hors-d'œuvre

La même façon ſe pratique pour le boudin de ſanglier.

### *Boudin blanc à la Bourgeoiſe.*

Mettez ſur le feu une chopine de bon lait que

*Du Cochon.*

Hors-d'œuvre

vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain, passez à la passoire, faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse, mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dez & les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés avec un morceau de beurre, ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons, après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crème; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout, quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau: quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse, retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

*De la façon d'accommoder le sang de Veau, de Cochon, d'Agneau sans faire de boudins.*

Hors-d'œuvre

Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petits dez que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau ou dans une poële sur le feu, avec du beurre ou du sain-doux, tenez votre oignon fort gras, quand il est cuit mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel & de poivre; si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est

de même & se trouve fait dans le moment sans dépense. *Du Cochon.*

### *Façons de faire toutes sortes de Cervelas.*

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée, si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre, ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard, vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboule hachés, sel, épices mêlées, prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugere àz propos, emplissez-les de viande & les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel: si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons suivant la quantité de viande que vous aurez, il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu, ou du sain-doux, quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant, si vous voulez faire des cervelas au truffes, vous hacherez la viande & y mettrez ensuite des truffes, hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon. Entrée.

### *Façons de faire toutes sortes de saucisses.*

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la & mettez-y persil, ciboule hachés, assaisonnez de sel, & fines epices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalotes. Si c'est aux truffes vous en hachez avec la chair suivant la quantité que vous voulez; Hors-d'œuvre

*Du Cochon.* l'échalotte vous en mettrez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les ſaucíſſes plates ſe font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dan une crêpine de porc & les grillez de la même façon.

*Andouilles de Cochon.*

Hors-d'œuvre. Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils ſeront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, baſilic, pour faire perdre leur goût de chaircuiterie : vous prenez enſuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets, aſſaiſonnez le tout enſemble avec du ſel & fines épices, mêlez avec un peu d'anis, rempliſſez enſuite vos boyaux aux deux tiers; de crainte qu'ils ne crevent en cuiſant : s'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, ſel, thym, laurier, baſilic, un peu de panne pour les nourrir, quand elles ſont cuites laiſſez-les refroidir dans leur cuiſon; quand vous les voulez ſervir, vous les faites griller & les ſervez pour hors-d'œuvre.

*Jambon en cincarat.*

Entre-mets. Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une caſſerole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard; faites cuire à petit feu. Quand il eſt cuit, vous dreſſez le jambon dans un plat, & mettez dans la même caſſerole un peu d'eau, un filet de vinaigre, & du poivre concaſſé, il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant votre ſauce avec une cuiller, & la ſervez ſur le jambon.

*Du Cochon de lait.*

Le cochon de lait ſe fait cuire à la broche.

Quand il est est bien échaudé & troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules, & à la cuisse pour que la peau ne se déchire point.

*Du Cochon.*

Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit & n'a plus le même goût.

*Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.*

Gros Entremets. froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle; la moitié d'une muscade, oignon, racines; la viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettex le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-les cuire pendant une heure & demie, ensuite vous en passez la cuison dans un tamis, dégraissez-la & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron la peau ôtée & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; quand elle est claire & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau, juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous avec des branches de persil verd, versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais; quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude, & le renversez promptement sur le plat que vous devez servir & une serviette dessous.

*Cochon de lait en Blanquette.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez-les en filets minces, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons

Du Cochon.

coupés en filets minces ; un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu & réduire à moitié ; ôtez le bouquet & y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir, ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez chaudement.

*Cochon de lait en galentine.*

Gros Entremets. froid.

Quand il est bien échaudé il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard, & d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic ; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuison, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

*Cochon de lait à la Lyonnoise.*

Gros Entremets froid.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le désosser à forfait, à la réserve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon : mettez dans une casserole une pinte de bon lait ; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de

pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse, ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir, prenez de la ruelle de veau environ une livre & autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, & y mettez ensuite de la mie de pain, avec persil, ciboule, deux échalotes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes, coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & presqu'autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le & le troussez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard; il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

*Du Cochon.*

### *Cochon de lait en pâté froid.*

Pour faire ce pâté froid vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.

### *Fromage de Cochon.*

Gros Entremets froid.

Prenez une tête de cochon bien nétoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair & le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant du lard, mettez le maigre à part sur un plat bien étendu & le gras dans un autre, coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très-fin, deux gousses d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entieres, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de vinaigre & quelques tranches de jambon si vous en avez, des feuilles de persil, arrangez proprement, continuez de cette façon jusqu'à la fin, vous

*Du Cochon.* coudrez la couenne en la plissant comme une bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre, lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur & bien rond, couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd dessus pour lui faire prendre la forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid; vous le servirez pour gros entremets.



## CHAPITRE VII.

### *De l'Agneau.*

*De l'Agneau.* QUoique l'Agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

### *Issus d'Agneau à la Bourgeoise.*

Hors-d'œuvre. Sous le nom d'issus, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou, & les pieds.

Vous ôtez les mâchoires & le museau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issus coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sauce sur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour, & la sauce par dessus.

### *Tête d'Agneau de plusieurs façons.*

*De l'Agneau.*

Vous prenez deux têtes d'agneaux que le collet tienne avec : vous ôtez les mâchoires & le museau : faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche, comme aux oreilles de veau, page 87.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu, quand elles sont cuites, découvrez les cervelles & les dressez dans le plat que vous devez servir, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche verte.

*Ou pour le simple*, vous prenez du bouillon de leur cuison, prenez garde qu'il ne soit trop salé, delayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

*Vous pouvez* encore à la place de sauce, *y* mettre un ragoût de crêtes, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

*L'on fait* aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

### *Quartier d'Agneau, Comment le servir.*

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derriere.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

*Vous le servez* aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 111.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, & l'étendez sur l'agneau.

*Vous pouvez* aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braise avec un ragoût de cornichons.

De l'Agneau.

*Vous en faites* aussi des entrées à l'Angloise, qui se font en mettant les côtelettes sur le gril, comme les côtelettes du mouton.

*Et le reste* du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

*Le quartier* de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche & qu'il a servi déja sur table, vous le coupez par filets & le mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*. Voyez ci-aprés.

### *Filets d'Agneau en blanquette.*

Hors-d'œuvre

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons, coupez en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût : mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

### *Filets d'Agneau à la bechamel.*

Hors-d'œuvre

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crême, jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumeaux.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût & les servez. *Toutes sortes* de filets à la bechamel se font de la même façon.

### *Du quartier d'Agneau de derriere.*

De l'Agneau

Le quartier d'agneau de derriere ſe met ordinairement à la broche, *il ſe met auſſi* farci en dedans cuit à la braiſe & ſervi avec un ragoût d'épinars.

*Cuit à la* braiſe & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il eſt dit ci-devant.

### *Uſage des ris d'Agneaux.*

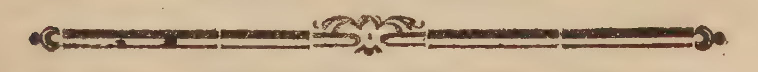
Ils ſe ſervent de la même façon que les ris de veau. Voyez ris de veau, page 93.

### *Pieds d'Agneaux gratinés.*

Entre-mets.

Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs, faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble, & l'étendez ſur le fond du plat que vous devez ſervir, mettez ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin, dreſſez-y deſſus les pieds d'agneaux, entremêlés des petits oignons, faites encore un peu migeoter ſur le feu, après vous en égouttez la graiſſe, & ſervez deſſus une bonne ſauce de blond de veau.

*La langue*, les pieds & la queue, s'accommodent comme ceux de mouton.



## CHAPITRE VIII.

### *De la Volaille en général.*

Du Poulet.

JE me ſuis aſſez étendu ſur la viande de boucherie, que nous appellons groſſe viande, pour donner une inſtruction des changemens que l'on en peut faire.

Il eſt tems de paſſer preſentement à des viandes plus délicates.

*Du Poulet.*

Je commencerai par le poulet, puiſqu'il eſt le meilleur pour la ſanté, ſa chair eſt nourriſſante & facile à digérer, c'eſt une des premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée ſi-tôt qu'elle eſt tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle ſe plume à ſec, il ne la faut vuider qu'après qu'elle eſt flambée, vous la flambez ſur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la paſſer légérement ſur la flamme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui reſtent, ſi vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez ſimplement une feuille de papier que vous brûlez deſſous les poils, vous la vuidez enſuite; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille ſur le derriere du cou : détachez légerement la poche d'avec la peau pour l'ôter ſans déchirer la volaille, paſſez enſuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui eſt dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire ſortir les boyaux, foie & gibier, vous aggrandirez enſuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez ſoin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes ſortes de volailles & de gibiers ſe flambent & vuident de la même façon; ſi c'eſt pour rôtir, & ſervir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber : vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire ſur de la braiſe, eſſuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez enſuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

*Différentes façons de Poulets.*

*Entrée.*

Nous en avons de quatre ſortes qui ſont, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine eſt le plus petit & le plus eſtimé. *Du Poulet.*

Le poulet aux œufs eſt après.

Le poulet gras qui eſt le plus fort, eſt très-eſtimé, quand il eſt choiſi bien blanc en chair & en graiſſe.

### *Fricaſſée de Poulets.*

Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, épluchez, & vuidez, coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiéde pour les faire dégorger, vous y mettez auſſi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui eſt dedans, les pattes que vous mettez ſur de la braiſe pour ôter la peau, il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête, vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter ſur un tamis ou dans une paſſoire, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thym, du baſilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon ſi vous en avez, paſſez le tout ſur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce, vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de ſauce. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayez avec de la crême ou du lait, faites lier ſur le feu ſans faire bouillir, parce que votre ſauce tourneroit, mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dreſſez votre fricaſſée, les abatis dans le fond, les cuiſſes & les aîles deſſus, arroſez partout avec la ſauce & les champignons. Si vous voulez votre fricaſſée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres. Entrée.

*Vous les mettez auſſi* au roux avec des culs d'ar- Entrée.

*Du Poulet.*

tichaux à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un peu de jus, & un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce & assaisonnez d'un bon sel; *vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau*, page 111.

*Fricassée de Poulets à la Bourdois.*

Entrée. La fricassée de poulets à la Bourdois, se fait de la même façon que la précédente, à cette différence, que quand elle est dressée sur son plat, vous la pannez de mie de pain, mettez sur la mie de pain, des petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four, servez chaudement; cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservi de la table.

*Poulet à la Tartare.*

Entrée. Flambez & vuidez-le, faites-le refaire sur le feu & le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os & les faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; sel, poivre, trempez-le dans le beurre & le pannez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, & servez à sec, ou une bonne petite sauce claire.

*Poulets en caisse.*

Entrée Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, laissez les aîles & applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier; de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec

tout leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtiere, quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard, servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets; vous pouvez aussi les ôter de la caisse & les servir avec la sauce que vous voudrez.

Du Poulet.

### *Poulet aux Choux-fleurs.*

Entrée.

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche, après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés; sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes & les troussez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche; la cuison faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dressez autour, des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu sans bouillir.

### *Poulets à la poële.*

Entrée.

Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomach, vuidez-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

*Du Poulet.*

### *Poulets au fromage.*

Entrée.

Flambez & épluchez deux poulets, après les avoir vuidés & troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos & les applatissez avec le couperet, faites les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon: mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre; faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que migeoter, ensuite vous ôtez les poulets & mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sauce dans le fond, & sur la sauce une petite poignée de fromage de gruyere rapé, mettez les poulets dessus, & sur les poulets, vous y mettrez le restant de la sauce, & ensuite autant de fromage de gruyere rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux & un couvercle de tourtiere avec du feu, quand ils seront d'une belle couleur dorée & plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuison des poulets.

### *Poulets à l'Estragon.*

Entrée.

Faites blanchir un demi-quart d'heure, une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir pressé, flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre, mettez une barde sur l'estomac & les faites

cuire à la broche enveloppés de papier ; quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez sur les poulets.

*Du Poulet.*

*Poulets en Matelotes.*

Entrée.

Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau, coupez deux moyennes carottes & un panais de la longueur de deux doigts & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine, faites roussir de couleur cannelle en tournant sur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez, faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez-le dans le ragoût, vous y mettez si vous voulez, le foie, le cou, les aîles & les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure ; la cuison faite & qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement.

*Poulets à la Jardiniere.*

Entrée.

Vuidez deux moyens poulets, faites chauffer les pattes pour les éplucher, coupez les argots & faites entrer les pattes dans le corps des poulets & revenir sur le feu, épluchez-les & coupez cha-

*Du Poulet.* que poulet en deux, applatiſſez-les un peu avec le couperet, faites mariner une heure avec du beurre chaud, perſil, ciboule, une pointe d'ail champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets & les pannez de mie de pain, faites griller à petit feu, en les arroſant du reſtant de leur marinade; quand ils ſeront cuits de belle couleur, ſervez avec une ſauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, un peu de perſil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier ſans bouillir.

*Poulets au cerfeuil.*

Entrée. Mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zeſtes, deux ou trois oignons en tranches, une groſſe gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez le tout ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés, enſuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié, paſſez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin, faites lier cette ſauce ſur le feu & la ſervez ſur des poulets cuits à la broche.

*Poulets au reveil.*

Entrée. Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, deux feuilles d'eſtragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché; ſel, gros poivre, farciſſez-en les poulets & trouſſez avec les pattes, faites revenir ſur le feu avec un peu de beurre ou de la graiſſe du pot; mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, mettez dans une caſſerole le beurre qui vous a ſervi à paſſer les poulets avec deux racines en zeſtes, deux oignons en tranches, une gouſſe

d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure & passez au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin, mettez dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression, mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

*Du Poulet.*

*Poulets au verjus de grains.*

Entrées

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre, avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié, passez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grain, bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égoutter; mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours; aussi-tôt que la sauce s'épaissit, ôtez du feu. Servez sur les poulets.

*Poulets à la giblote.*

Entrée.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la

moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce.

### *Poulets aux petits pois.*

Entrée.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus, & moitié bouillon, faites cuire & réduire à courte sauce, ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre si vous le voulez.

### *Poulets en hatelet.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez des poulets rôtis que l'on a desservi de la table, vous les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule hachés, pannez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griller à petit feu en les arrosant légérement avec un peu d'huile; servez à sec ou une sauce claire.

### *Des Poulets marinés.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez-les par membres & les faites mariner & frire comme il est dit pour la poitrine de veau, page 100.

### *Poulets en pain.*

Potage.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'Espagnole.

*Poulets à la ſainte Meneboult.*

Flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu & attachez toute la ſauce autour des poulets, enſuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre & les repannez; faites-les griller d'une belle couleur dorée: ſervez-les à ſec ou une ſauce claire un peu piquante.

*Du Poulet.*

Entrée. & hors-d'œuvre.

*Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la Reine.*

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître, pour être cuit à ſon point, cela ſe connoît au doigt & à l'œil; quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, il eſt tems de les retirer du feu.

Pour la couleur il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

*Toutes ſortes de rôts* doivent ſe faire cuire & connoître au même dégré de cuiſon, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu ſuivant qu'ils ſont durs à cuire.

Tout le monde ſçait faire cuire des viandes à la broche, & peu réuſſiſſent à les ſervir à leur parfait degré de cuiſon, c'eſt à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'eſt de-là que dépend une partie de la bonté des viandes, *comme auſſi* d'être trop mortifiées ou pas aſſez.

*Poulets en entrée de broche de différentes façons.*

Si vous voulez ſervir des poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Entrée.

*Du Poulet.* Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachés, très-peu de sel, cousez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

*Comme :*

Sauce à la Ravigote.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce à la Sultane,
Sauce à l'Allemande.
Sauce à l'Angloise.
Sauce blanche avec capres & anchois.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'Italienne.
Sauce aux petits œufs.
Sauce piquante.
Sauce à la Reine.

*Ou toutes sortes de ragoûts, comme*

Aux truffes.
Aux mouflerons.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
A la passe-pierre.
Au ragoût de foie gras.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écrevisses.
Aux pistaches.
Aux cornichons.
Aux huîtres.

*Poulets aux croûtons.*

Entrée. Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, quand ils sont cuits vous les servez avec une sauce faite de cette façon : Vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croûtons de pain proprement. Mettez-les égoutter, & dans cette même huile vous ferez

cuire

cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalote, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc & une bonne cuillerée de coulis, dégraissez la sauce & l'assaisonnez de sel & poivre, concassé, faites-la cuire à petit feu un quart d'heure, servez les poulets & les croûtons à côté.

*Du Poulet.*

*Usage du coq & de la poule.*

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & *à faire du blanc-manger.*

*Ils sont aussi* excellens à faire de bon consommé, & donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces & ragoûts.

---

## DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

*Des Dindons & Dindonneaux.*

LE Dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras & dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a desservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets & le servez en blanquette. Voyez agneau en blanquette, page 132.

Une autrefois à la bechamel. Voyez agneau à à la bechamel, page 132.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce robert.

Entrée.

*Si vous voulez* mettre un dindonneau en entrée vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, & servez avec les mêmes sauces & ragoûts.

*Cuisses de Dindons à la crême.*

*Des Dindons & Dindonneaux.*

Entrée.

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut point les larder, si elles sont crues vous les lardez en travers avec du gros lard, faites-les cuire dans une sainte Menehoult, faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-setier de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon & faites bouillir à très-petit feu ; quand elles fléchiront dessous les doigts vous le retirerez pour les égoutter, prenez le gras de la sainte Menehoult & y trempez les cuisses, pannez-les tout de suite, faites-les griller à petit feu en les arrosant légérement du restant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

*Dindon à la poële.*

Grosse Entrée.

Flambez & épluchez un dindon, applatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pattes dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites-le refaire & le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre, couvrez l'estomac de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu, ensuite vous le dégraissez & mettez un peu coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

*Dindon en galentine.*

Flambez & vuidez un gros dindon, désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-vant page 128. *Des Dindons & Dindonneaux.*

*Dindon en balon.*

Gros Entremets froid.

* Vous le désossez à forfait sans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finissez comme le fromage de cochon, ci-devant page 129.

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud & le servez avec une bonne sauce.

* Entremets froid ou Entrée.

*Dindon roulé.*

Il faut flamber un dindon & le couper en deux, le désosser à forfait & mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande, roulez ensuite chaque moitié, ficelez les & les faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais : la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande. Entrée.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

*Abatis de Dindon en fricassée au blanc ou au roux.*

Prenez un ou deux abatis de dindon qui comprend les aîles, les pattes, le cou, le foie, le gigier, échaudez le tout & l'épluchez, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu & y Entrée. ou hors-d'œuvre

*Des Dindons & Dindonneaux.*

mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant, un filet de vinaigre ou de verjus, si vous le mettez au roux, après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez réduire à courte sauce; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laissez cuire & réduire à courte sauce.

*Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.*

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir, étendez-la sur le dindon, si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

*Vous pouvez* faire de ces dindons des entrées à la braise, comme bresolle, fricandeau, des entrées à la Bourgeoise, entre deux plats, comme les noix de veau.

*Cuisses de Dindons accompagnées.*

Entrée. Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouilllante, coupez-le en gros dez avec beaucoup

de champignons coupés aussi en dez, maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilic, échalote, le tout haché; sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; ayez deux cuisses de dindons crus, bien épluchées & désossées à forfait à la réserve du bout de l'os qui joint la patte que vous lassiez, mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement, cousez-les pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites & qu'il reste peu de sauce dégraissez-la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier, si vous n'en avez point vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de persil blanchi haché; faites lier sur le feu, servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

*Des Dindons & Dindonneaux.*

### *Dindons à l'escalope.*

**Entrée.**

Le dindon dont vous avez ôtez les cuisses pour les préparer comme il est dit à la façon précédente, il vous reste les aîles & l'estomac pour faire l'escalope, la carcasse on la met dans le pot pour la manger au gros sel: prenez donc les aîles & les cuisses que vous coupez très-minces en filets & les arrangez ensuite dans une casserole, en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre, il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboule, échalote, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, & un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude; à moitié de la cuison, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc, rachevez de cuire, & dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes; si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Des Dindons & Dindonneaux.

*Aîlerons de Dindons aux petits oignons & fromage.*

Entrée.

Prenez six ou huit aîlerons de dindons que vous échaudez, faites-les blanchir & éplucher, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu de sel, du gros poivre, rachevez de cuire & les retirez de la casserole pour les égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d une pincée de farine, faites lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond & par dessus une demi-poignée de fromage de gruyere ou de parmesan rapé, arrangez dessus les aîlerons & les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce; donnez couleur au dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere avec bon feu. Servez chaudement.

*Aîlerons en fricassée de Poulets.*

Entrée.

Après avoir échaudé des Aîlerons, fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 135.

*Aîlerons en fricandeau.*

Entrée.

Prenez dix ou douze aîlerons de dindons ou quinze de poulardes que vous échaudez, & épluchez; piquez les de petits lardons, ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante & les ferez cuire comme les fricandeaux à la Bourgeoise, page 111.

*Aîlerons à l'Espagnole.*

*Des Dindons & Dindonneaux.*

Entrée.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc; autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre lorsqu'ils sont cuits, paessz la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les aîlerons avec un linge blanc. Servez la sauce dessus.

*Aîlerons en Matelote.*

Entrée.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon, mettez-y cuire les aîlerons avec un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'aîl, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, à moitié de la cuison mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante & épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés; le ragoût fini à courte sauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres, dressez les aîlerons & croûtons dessus & autour, la sauce par dessus.

*Aîlerons à la purée verte.*

Entrée.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si vous voulez, vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du persil, passez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuison des aîlerons pour lui donner du goût, servez la purée dessus les aîlerons & petit lard dans une terrine, que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

*Des Dindons & Dindonneaux.*

*Aîlerons à la purée de lentilles.*

Entrée. Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule, ni de persil dans la cuison des lentilles.

*Aîlerons aux petits oignons.*

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons comme il est expliqué ci-après. Mettez les aîlerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuison & la passez au tamis, mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps, servez à courte sauce sur les oignons.

*Aîlerons au vin de Champagne.*

Entrée. Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les aîlerons dessus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la & la passez au tamis; servez sur les aîlerons bien essuyés de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

*Aîlerons à la sainte Menehoult.*

Entrée. Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les aîlerons comme si vous les glaciez, mettez-les refroidir & les trempez dans un peu d'huile, pannez-les de mie de pain; étant pannés, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur, servez sans sauce, ou si vous voulez une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes aîlerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des aîlerons qui ont déjà été servis sur la table.

*Des Dindons & Dindonneaux.*

De telle façon que vous les mettiez en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y peu de sel, pour que vous puissiez vous servir de leur cuison pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

*Des pattes de Dindons.*

Entremets.

Elles se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 32, avec un bon assaisonnement.

Quand elles sont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuison, pannez-les, & les faites griller de belle couleur; servez-les à sec pour entremets.

*Si vous les voulez* frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit; *plusieurs* mettent une farce autour des pattes avant que de les panner.

*Dindon en pain.*

Entrée.

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez, maniez avec sel, fines épices, persil, ciboule hachés, cousez le dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

*Des Dindons & Dindonneaux.*

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite & les tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sauce & y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficele & bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & servez la sauce par dessus.

*Du pintadeau & de la pintade.*

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde; le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faisan.

# DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

*Comment les servir.*

*De la Poularde & du Chapon.*

Entremets.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le tems du cresson, vous en mettrez tout autour, assaisonnez de sel & de vinaigre.

*Les foies gras* des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche; enveloppez de bardes de lard, & pannez de mie de pain; servez les avec une sauce bachique.

*Vous les mettez* aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillote*, ou *en ragoût seuls.*

*Poulardes de plusieurs façons.*

*De la Poularde & du Chapon.*

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauce & ragoût que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 143. Entrée.

*Observez* la même chose pour les *chapons*.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises; vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel.

Vous le flambez, vuidez, & troussez les pattes en dedans, & le faites blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez-le, & mettez cuire dans la marmite: quand il fléchit sous le doigt en le tâtant à la cuisse, retirez-le de la marmite, servez avec un peu de bouillon & du gros sel par dessus.

*Poularde à la Bourgeoise.*

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps. Entrée.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches, mettez la poularde dessus, l'estomac en dessous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel; faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude, à la moitié de la cuison, mettez-y un demi verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

*Poularde entre deux plats.*

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une casserole Entré

*De la Poularde & du Chapon.*

ſur le feu, avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché.

Mettez dans le fond d'une caſſerole des tranches de veau, & la poularde deſſus avec tout ſon aſſaiſonnement, & la couvrez de bardes de lard, faites-la cuire de cette façon ſur de la cendre chaude.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis, mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus; goûtez ſi la ſauce eſt de bon goût, & ſervez deſſus la poularde.

### *Poularde à la perſillade.*

Entrée. Prenez une poularde crue ou cuite à la broche qui a déjà ſervi ſur la table, ſi elle eſt entamée, cela n'y fait rien, coupez-la par membres & la faites cuire dans une caſſerole avec bon bouillon & du coulis, ſel, un peu de gros poivre.

Quand elle eſt cuite & la ſauce aſſez réduite, mettez-y une bonne pincée de perſil haché très-fin que vous aurez fait cuire un moment dans de l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien preſſer, en ſervant, mettez-y un filet de verjus.

### *Chipoulate de pluſieurs façons.*

Entrée. Pour faire un chipoulate, vous prendrez des cuiſſes de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des aîlerons de dindons ou de poulardes ſuivant la ſaiſon: vous avez ſix sauciſſes de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout enſemble dans une caſſerole avec un peu de bouillon, & envelopé de bardes de lard deſsus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes, quand le tout eſt cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter; & vous le dreſſerez enſuite dans le plat que vous devez ſervir, vous prenez enſuite la ſauce qui reſte dans la caſſerole, que vous dégraizez en

paſſant par le tamis, mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de conſiſtance, goûtez ſi votre ſauce eſt de bon goût, & la ſervez par deſſus. Les aîlerons de poulardes ſe préparent de la même façon que ceux de dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la meme façon. *De la Poularde & du Chapon.*

*Poularde aux oignons.*

Prenez une bonne poularde, qui ſoit tendre ; après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez ſon foie, que vous hachez, & mettez avec du lard rapé avec un couteau, perſil, ciboule & champignons, le tout haché, aſſaiſonné de ſel & de poivre, mêlez bien cette farce & farciſſez en votre poularde. Couſez-la pour que la farce ne ſorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle eſt cuite, ſervez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui ſe fait de cette façon, prenez de petits oignons blancs & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire enſuite dans du bouillon, quand ils ſont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien aſſaiſonné, en leur faiſant faire quelques bouillons ſur un fourneau, & ſervez autour de la poularde. Les poulets aux oignons ſe font de la même façon. Entrée.

*Poulardes aux oignons d'une autre façon.*

Faites la cuire à la broche ou à la braiſe comme la poularde entre deux plats, vous mettrez la ſauce de ſa cuiſon dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

*Poularde maſquée.*

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de ſon foie avec lard rapé, perſil, ciboule, échalotes, deux

*De la Poularde & du Chapon.* jaunes d'œufs, ſel, poivre, farcſſiez le dedans de la poularde & la couſez par les deux bouts, faites-la refaire dans une caſſerole avec de la graine du pot, vous la mettrez enſuite à la broche, & la garniſſez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans pluſieurs feuilles de papier blanc de façon que le jus ni la graine ne puiſſent en ſortir, faites-la cuire à très-petit feu ſans l'arroſer; en la retirant de la broche ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous, pour en recevoir le jus, dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir: le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

### *Poularde en Matelote.*

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laiſſez les aîles & les pattes, & trouſſez comme pour mettre au pot, lardez-la de lard, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, ſix gros oignons, cardes, & panais proprement coupés, un bouquet de perſil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, baſilic, deux tranches de citron, ſel, poivre: faites cuire à petit feu, quand elle eſt cuite, dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir, les oignons & racines autour; ſervez avec ſa ſauce bien dégraiſſée: ſi vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la ſauce, elle aura plus de conſiſtance.

### *Poularde à la Cuiſiniere.*

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde, farciſſez-la avec ſon foie, mêlez avec un peu de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail hachés, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle eſt cuite arroſez le deſſus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf; pannez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la ſervez avec une ſauce de cette

façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine ; sel, gros poivre, de la muscade rapée, faites lier sur le feu.

*De la Poularde & du Chapon.*

### *Poularde au court bouillon.*

Entrée.

Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau, coupez les griffes à moitié, vuidez-la & troussez les pattes en les faisant entrer dans le corps, ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, sel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu, lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court bouillon dans un tamis ; faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce ; servez sur la poularde.

### *Poularde à la Bechamelle.*

Entrée ou hors-d'œuvre

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche que l'on a desservi de la table, vous la coupez par membres, ou pour le mieux quand la poularde est presqu'entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez, par filets, mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-setier de lait, quand elle bout mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine avec du sel, poivre, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, faites bouillir à petit feu une demi-heure, quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir, si la sauce n'étoit pas tout-à-fait assez liée vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier sans bouillir, en servant deux ou trois gouttes de vinaigre.

*De la Poularde & du Chapon.*

### *Poularde à la Montmorenci.*

Entrée. Il faut piquer le dessus de la poularde après l'avoir flambée & vuidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des petits œufs, cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

### *Poularde marinée.*

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde, ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, page 98.

### *Poularde à la sainte Menehoult.*

Entrée. Il faut préparer une poularde & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehoult que vous trouverez ci-devant, page 143.

### *Poularde au blanc-manger.*

Entrée. Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, passez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait, ôtez-le du feu & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs cruds, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée; cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre: quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez avec une sauce à la Reine.

*Poularde en Cannelon.*

Vous la désossez à forfait aprés l'avoir coupée par la moitié, mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite & couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, la cuison faite, passez la sauce au tamis, dégraissez la & y mettez deux cuillerées de coulis, faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard & ficelle. Servez la sauce sur les cannelons de poularde. *De la Poularde & du Chapon.* Entrée.

*Poularde à la crême.*

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a desservie entiere de la table, vous en prenez la chair de l'estomac que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu avec une chopine de lait & réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie; mettez-y aussi prés d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place l'estomac, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, mettez la poularde dans une tourtiere sur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, vous la servirez aprés avec une sauce piquante que vous trouverez la premiere dans l'article des sauces. Entrée.

*Poularde en croustade.*

Il faut la flamber, vuider, trousser les pattes dans le corps & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé; faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet; quand elle sera cuite vous ferez Entrée.

*De la Poularde & du Chapon.*

attacher toute la sauce autour & la mettez refroidir, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre, faites lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse; mettez-la par-tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela vous forme une croûte, faites-la colorer dessous un couvercle de tourtiere; servez avec une sauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

### *Poularde accompagnée.*

**Entrée.** Il faut ôter l'os du brichet de l'estomac, après avoir vuidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts, faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard & de papier; servez avec une bonne sauce comme celle à l'Espagnole ou à la Sultanne que vous trouverez à l'article des sauces.

### *Poularde au sang.*

**Entrée.** Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi-setier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre, faites lier le tout ensemble sur le feu sans laisser bouillir, ayez soin de bien remuer; quand il sera froid vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, & la servirez avec une sauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

### *Poularde à la Chia.*

**Entrée.** La chia est une espece de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches &

la faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante, ensuite égouttez-la & la mettez dans une sauce au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

*De la Poularde & du Chapon.*

*Poularde en filets.*

*Entrée ou hors-d'œuvre.*

Vous prenez de celle que l'on a deffervi de dessus la table que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne sauce liée au roux ou au blanc comme à la Bechamel, ou à la sauce à la Reine que vous trouverez à l'article des sauces.

*De la Poule de Caux & du Coq vierge.*

*Rôt.*

Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôts, vous les piquez & faites cuire à la broche.

---

## DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

*Du Canard. Caneton, Oie & Oison.*

*Rôt.*

*Entrée.*

LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt; si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces, faites-le toujours cuire à la broche.

*Le canard*, caneton, oie & oison s'accommodent tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres ou un ragoût de pois; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

*Canard farci.*

*Entrée.*

Flambez & vuidez-le par la poche, & le désossez entierement sans lui percer la peau.

Vous commencez à le désosser par la poche,

*Du Canard, Caneton, Oie & Oison.*

& le renversez à mesure que vous ôtez les os; vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre.

*Cette farce* de gaudiveau se fait en prenant gros comme un œuf de ruelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y avec, persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs cruds, sel, poivre & un demi-setier de crême, mêlez bien le tout ensemble & le mettez dans le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf, page 32.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marons, faites cuire des marons avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous le jugerez à propos.

### *Canard en hauchepot.*

*Entrée.*

Flambez & vuidez-le & le coupez en quatre; faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement, faites blanchir, le tout un demi-quart d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table, vous mettez toutes les légumes autour; dégraissez le bouillon de la petite marmite où on cuit vos légumes; mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & canard; ayez soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

*Canards de plusieurs façons.*

Vous faites aussi des canards en globe, à la [d]uxelle : des *oies à la broche*, farcis de saucisses [&] de marons. *Du Canard, Caneton, Oie & Oison.*

Il faut faire griller les saucisses & cuire des [m]arons avant que de les mettre dedans le corps.

*Canard aux navets.*

Prenez un canard que vous flambez, vuidez [&] troussez les pattes en dedans; après qu'il est [b]ien épluché vous mettez un peu de beurre dans [u]ne casserole avec une cuillerée de farine, faites- [l]e roussir de belle couleur & mouillez avec du [b]ouillon; vous y mettrez ensuite le canard avec [u]n bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; [v]ous avez des navets coupés proprement, que [v]ous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, [v]ous les mettrez en même-tems; s'ils ne le sont [p]as, vous les mettrez à la moitié de la cuison [d]u canard. Quand votre ragoût est bien cuit, & [b]ien dégraissé, mettez un filet de vinaigre : ser[v]ez à courte sauce. Voilà la façon de faire le ca[n]ard aux navets à la Bourgeoise. L'autre façon [e]st de faire cuire le canard à part dans une braise [b]lanche & les navets, de les tourner en amandes, [l]es faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus [d]e veau & de coulis, quand votre ragoût est fait [v]ous le servez sur le canard. Entrée.

*Canard au Pere Douillet.*

Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-[l]e & troussez les pattes dans une casserole juste à [s]a grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, [u]ne gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, [l]aurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, [t]ranches d'oignons, une carotte, un panais, un [m]orceau de beurre, deux verres de bouillon, un [v]erre de vin blanc; faites cuire à petit feu; lors[q]ue le canard fléchit sous le doigt, vous passez Entrée.

la sauce au tamis & la degraissez; faites-la ré duire sur le feu au point d'une sauce. Servez dessous le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même fa çon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

*Canard en globe.*

Entrée. Comme le dindon en balon, ci-devant, page 147.

*Canard à la Bruxelle.*

Entrée. Il faut le flamber & vuider, mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entre lardé, maniez le tout ensuite avec persil, ciboule champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre, cousez le canard pour que rien ne sorte & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon; deux oignons, une carotte, la moi tié d'un panais, un bouquet garni; quand il est cuit, passé la sauce au tamis, dégraissez-la, met tez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la re duire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

*Canard en daube.*

Entre-mets froid. Comme l'oie à la daube, ci-après, page 169.

*Canard en chausson.*

Entrée. Vous le désossez & farcissez comme le canard farci, page 163. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, lorsqu'il est cuit passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

*Canard à la Bearnoise.*

Entrée. Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de

girofle, mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches avec un morceau de beurre, passe-zles sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuison du canard, faites cuire l'oignon & réduire à courte sauce, dégraissez-le & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Du Canard, Caneton, Oie & Oison.

### *Canard à l'Italienne.*

Entrée.

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre, mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec la cuison du canard qui doit être dégraissée & passée au tamis, faites réduire au point d'une sauce, dégraissez-la avant que de la servir sur le canard.

### *Canard à la purée verte.*

Entrée.

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil & queues de ciboules; ensuite vous les passés en purée fort epaisse, si c'est des pois verds, il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; quand il est cuit passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez sur le canard, en faisant cuire votre canard vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purées verte se font de même.

Du Canard, Caneton, Oie & Oison.

### *Caneton aux pois.*

Entrée.

Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés, troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits : un moment avant que de servir vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

*Les Oisons* se préparent de la même façon.

### *Oie farcie à la broche.*

Grosse Entrée.

Prenez des marons ou de grosses chataignes ce que vous jugerez à propos, ôtez-en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragoût; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une petite pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure, laissez refroidir; vous avez une oie jeune & tendre; après l'avoir vuidée, flambée & epluchée, mettez-lui cette farce dans le corps, cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche & la servez avec un ragoût de marons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie

### *Oie à la moutarde.*

*Du Canard, Caneton, Oie & Oison.*

Grosse Entrée.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la cousez, faites-la cuire à la broche en l'arrosant de tems en tems avec un peu de beurre, & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain, achevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sauce faite de cette façon; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuiller à caffé de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu; servez dessous l'oie.

### *Oie à la daube.*

Gros Entremets froid.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche, vuidez-la & lui troussez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez, lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; après avoir lardé l'oie vous la ficelez & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, &

*Du Canard, Caneton, Oie & Oison.*

un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre, bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuison faite & la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par dessus & ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

### *Des aîles & cuisses d'Oie, comment les accommoder.*

Pour faire les aîles & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-tems, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, vuidez & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts; ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant : laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les aîles, arrangez-les bien serrées dans un pot de graisse en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du sel, faites fondre la graisse d'oie que vous avez mis à part avec beaucoup de sain-doux ; il faut qu'il y en ait assez pour que les aîles & les cuisses en soient couvertes; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid ; il faut les conserver dans un endroit sec : ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris ; lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces & ragoûts ;

l'on en sert sur le gril après les avoir pannées & grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des sauces.

*Du Canard, Caneton, Oie & Oison.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Vous pouvez encore étant cuites à la braise les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu ; servez sur les cuisses ou aîles.

Elles servent aussi à faire des auchepots & à garnir des Potages.

### *Des Poules d'eau.*

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques, il y en a de plusieurs espéces & de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouge, elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

---

## DES PIGEONS CAUCHOIS, DE VOLIERE, ET BISETS.

*Des Pigeons cauchois, de voliere, & bisets.*

LES gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître ; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée & aux pois.

Entrée.

Vous les échaudez, vuidez, & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons, un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un peu de jus.

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

Quand ils sont cuits mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre gros comme une noisette & du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettrez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettrez aussi au roux comme la poitrine de veau, page 99.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidés, coupez-les en deux & les accommodez après comme le collet de mouton sur le gril & les servez de même, page 63.

*Gros Pigeons de plusieurs façons.*

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits dressez-les dans le plat que vous devez servir : mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & servez par dessus une sauce au beurre.

Une autre fois vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes comme vous le jugerez à propos.

*Des petits Pigeons de voliere.*

Rôt. Ils se servent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, & de feuilles de vignes dans le tems.

Entrée. Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez; hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différens ragoûts.

*Comme :*

Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.

Sauce à l'échalote.
Sauce à la ravigote.
Sauce au beurre.
Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'Italiene.

*En ragoût vous en mettez :*

Aux morilles.
Aux mousserons.
Aux truffes.
Aux pointes d'asperges.
Aux petits pois.
Aux montans de cardes.
Aux laitues farcies.

*Pigeons à la Bourgeoise.*

Entrée.

Vous les échaudez, vuidez & troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits mettez-y un peu de coulis & servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de persil haché.

*Compôte de Pigeons.*

Entrée.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou & les aîles, après les avoir épluchés mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes si vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire & réduire à courte sauce, ayez soin de dégraisser; en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre

blanc, que le tout soit cuit à propos & d'un bon sel.

Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.

Entrée.

*Pigeons au basilic.*

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & troussé les pattes en dedans, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, pag. 38, en mettant un peu plus de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir, trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire & servez garni de persil frit.

*Des Pigeons bisets.*

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair on peut les faire cuire à la broche: ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine.

*Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.*

Prenez de bons pigeons que vous trousserez les pattes en dedans, s'ils sont gros vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derriere & les aplatirez sans beaucoup casser les os: faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché: faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain, mettez-les sur le gril & les arrosez du reste de leur marinade: faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée, quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon: vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout ensemble, & en faites sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre, faites chauffer & servez sous les pigeons.

Les mèmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire, & un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux ou bonne graisse de pot.

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

*Pigeons en Matelote.*

Entrée.

Prenez des Pigeons de moyenne grosseur, échaudés, & les pattes troussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher, mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni, ensuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, en servant il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cochois & les pigeons de voliere.

*Pigeons en ragoûts d'écrevisses.*

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés que vous faites blanchir après les avoir vuidés; fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, ut bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses, épluchées, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuison des pigeons que vous passerez au tamis, faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade & une petite pincée

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

de persil haché très-fin, faites lier sans bouilli sur un moyen feu en remuant toujours, égouttez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir, mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

## *Pigeons aux fines herbes.*

Entrée.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les & troussez les pattes en dedans, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalotes, persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, haché comme en poudre, faites migeoter une demi-heure, sur un petit feu, & vous y mettez ensuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, rachevez de faire cuire à petit feu : dégraissez & servez à courte sauce.

## *Pigeons en surprises.*

Entrée.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & troussez les pattes dans les corps, mettez les foies à part, faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante, après les avoir retirés vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort qu'il ne reste point d'eau, ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles, mettez dessus une petite farce faite avec les foies des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, sel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs, ensuite vous mettez les pigeons & les envelopez avec chacun une laitue de façon que

l'on ne les voie point, ficelez-les & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre : faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils sont cuits égouttez les pigeons & les déficelez, essuyez-les de leur graisse avec un linge, servez dessus un bon coulis de veau; si vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de sel dans la cuison, passez la sauce au tamis & la dégraissez; faites-la réduire au point d'une sauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œuf, faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés des laitues.

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

### *Pigeons aux pois.*

*Entrée.*

Prenez trois ou quatre pigeons suivant qu'ils sont gros, échaudez-les & les faites blanchir; s'ils sont gros vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême, faites lier sur le feu sans bouillir. Sevez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon, laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

### *Pigeons aux asperges en petits pois.*

*Entrée.*

Coupez des petites asperges en petits pois, il

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper aussi-tôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche & égouttez-les, ensuite vous les accommoderez de la même facon, que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de sarriette & deux clous de girofle.

*Pigeons au court-bouillon.*

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, troussez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juste à leur grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, vous passez la sauce au tamis, & la faites réduire, si elle est trop longue, mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez sur les pigeons.

*Pigeons à la sainte Meneboult.*

Entrée. Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laissez les foies, troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire, & épluchez; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entiere, deux oignons en tranches, zestes de carotte & panais, une gousse d'ail entiere, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic: mouillez avec

trois poinçons de lait, faites bouillir & ensuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure, lorsqu'ils sont cuits retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la Sainte Menehoult pour le mettre sur une assiette, trempez-y les pigeons & les pannez à mesure, faites griller de belle couleur en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés, servez à sec, vous mettrez une sauce rémoulade dans la saussiere. La façon de la faire se trouve dans l'article des sauces.

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

### *Pigeons à la Mariane.*

*Entrée.*

Préparez trois pigeons comme les précédents, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égouttés & essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauce & la dégraissez, mettez-y un anchois haché, trois échalotes & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites lier sur le feu & servez dessus les pigeons.

### *Pigeons en fricandeau.*

*Entrée.*

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoise, page 111.

### *Pigeons en fricassée de poulets.*

*Entrée.*

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié, ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 135.

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

## *Pigeons au Soleil.*

Entrée.

Ayez des petits pigeons naiſſans bien échaudés, après les avoir vuidés, il faut leur laiſſer les aîles, la tête, les pattes, paſſez à chacun une brochette en travers les cuiſſes pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faiſant blanchir un inſtant à l'eau bouillante : après les avoir bien épluchés vous les mettez cuire dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuiſon faite, vous les égouttez & laiſſez refroidir pour les tremper enſuite dans une pâte & les faire frire de belle couleur, ſervez chaudement avec du perſil frit autour ; cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, du ſel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu de vin blanc pour délayer la pâte juſqu'à ce qu'elle ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la verſant de la cuiller.

## *Pigeons en ſurtout.*

Entrée.

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la Bourgeoiſe, réduit à courte ſauce, mettez-le refroidir ; enſuite vous prenez le plat que vous devez ſervir qui doit aller au feu, mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût de pigeons deſſus, couvrez-le enſuite avec de la même farce que deſſous, de façon que l'on ne voie point le ragoût, uniſſez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez avec de la mie de pain, faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graiſſe. Servez deſſus une bonne ſauce d'un coulis clair.

## *Pigeons en timbale.*

Entrée.

Faites un ragoût de pigeons, quand il eſt fini de

bon goût & froid, mettez-les en timbale comme il eſt expliqué ci-après à l'article des pâtés.

*Des Pigeons cochois, de voliere, & biſets.*

*Pigeons aux Tortues.*

Entrée.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, enſuite vous les ôtez de leurs coquilles, ayez ſoin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

*Pigeons en tourte.*

Entrée.

Voyez l'article de la pâtiſſerie.

*Pigeons à la poële.*

Entrée.

Plumez & vuidez des petits pigeons, laiſſez-leur les pattes, & les faites refaire légérement ſur le feu, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; ſel, gros poivre, enſuite vous les mettez avec tout leur aſſaiſonnement dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante, mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc, mettez un couvercle ſur la caſſerole & les faites cuire à petit feu qu'ils ne faſſent que migeoter ; enſuite vous dégraiſſez la cuiſon, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur les pigeons.

*Pigeons en hatelet.*

Entrée ou hors-d'œuvre.

Vous vous ſervez d'un ragoût de pigeons que l'on a deſſervi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, enſuite vous embrochez le tout dans des petits hatelets, faites tenir la ſauce après, pannez-les & les faites griller de belle couleur. Servez ſans ſauce.

### *Pigeons en crêpine.*

*Des Pigeons cochois, de voliere, & bisets.*

Entrée.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante, après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux cloux de girofle, sel ; poivre, ensuite mettez-les refroidir, faites une farce avec de la ruelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec du lait ou de la crême, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, liés de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés, enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crêpine, ensuite faites tenir la crêpine avec de l'œuf battu, pannez-les par dessus & les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire, essuyez-les de leur graisse, & les servez avec la sauce de la cuison des pigeons que vous dégraissez ; passez au tamis ; ajoûtez-y un peu de coulis pour la lier.

### *Pigeons en beignets.*

Entrée.

Servez vous de ceux que l'on a desservis de la table, coupez-les par moitié & leur faites prendre goût dans un assaisonnement, mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

### *Pigeons à la Dauphine.*

Entrée.

Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandeau, page 111.



Du Gibier en général.

## CHAPITRE IX.

*Du Gibier en général.*

NOus comprenons ſous le nom de Gibier, les Faiſans & Faiſandeaux, les Canards, ſauvages, appellés Oiſeaux de riviere.

Les Sarcelles.
Les rouges.
Les Allebrans.
Les Alouettes, appellées Mauviettes.
Les Bécaſſes.
Les Bécaſſines.
Les Bécots.
Les Cailles & Cailleteaux.
Les Guinards.
Les Ortolans.
Les Ramiers & Rameraux,
Les Perdreaux rouges.
Les Perdreaux gris.
Les Merles.
Les Grives.
Les Gelinotes.
Les Pluviers.
Les Rouges-gorges.
Les Vanneaux.

*Du Gibier à poil.*

Les Lievres.
Les Levreaux.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

*De la Venaiſon.*

Sous le nom de venaiſon ou viande noire, l'on y comprend

Le Chevreuil
Le Dain.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier & le Marcaſſin.

# Voici la façon d'accommoder toutes ſortes de Gibier & Venaiſon.

### *Des Faiſans, comment les ſervir.*

*Du Faiſan.*

Les faiſans & faiſandeaux ſe ſervent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez, faites les cuire à la broche, & les ſervez de belle couleur.

Entrée. Vous les ſervez auſſi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, perſil, ciboule hachée, ſel, gros poivre; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, les ſervez avec une ſauce à la Provençale ou autre petite ſauce dans le goût nouveau.

Vous en faites auſſi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

### *Les Canards ſauvages, comment les ſervir.*

*Les Canards ſauvages.*

Les canards ſauvages, ou oiſeaux de riviere, la femelle, eſtimée la meilleure, ſe ſervent ordinairement pour rôt ſans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vuidés.

Entrée. Vous en faites auſſi des entrées étant cuits à la broche, & refroidis *vous en tirez des* filets que vous mettez à différentes ſauces, comme au jus d'orange, aux anchois & capres, en ſalmis que vous trouverez à l'article des alouettes.

### *Des Rouges, Sarcelles, Allebrans, comment les accommoder.*

*Des Rouges, Sarcelles, Allebrans.*

Les ſarcelles ſe font auſſi cuire à la broche flambées & vuidées ſans être piquées ni bardées, & ſe ſervent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée enveloppez-les de papier & les ſervez avec Ragoûts d'olives. Aux truffes.

Ragoût de montans de cardons. Ou sauce à la rocambole.

Aux navets.

*Les rouges* se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés. *Des Rouges, Sarcelles, Allebrans.*

*Les Allebrans* se mangent comme les sarcelles.

*Alouettes de plusieurs façons.*

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre, vous ne les vuidez point & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe. *Alouettes*

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

*Elles se mettent aussi* de plusieurs façons pour entrée.

*Elles se servent en tourte*, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le gigier, & le reste mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte & mettez dessus les allouettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laissé refroidir. Entrée.

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

*Alouettes en salmis à la Bourgeoise.*

Elles se servent en salmis à la Bourgeoise quand elles sont cuites à la broche (vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table) vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps, jettez le gigier; & le reste servez-vous-en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, passe-zle à l'étamine & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus, faites chauffer dedans Hors-d'œuvre.

*Alouetes* les alouettes ſans qu'elles bouillent, & ſervez garni de croûtons frits.

Toutes ſortes de ſalmis à la Bourgeoiſe ſe font de la même façon, en prenant les débris ou les carcaſſes pour les faire piler.

*Alouettes en ragoût.*

Entrée. Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez, trouſſez les pattes pour les faire paſſer dans le bec comme pour rôt, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce liée, dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table ſe peut mettre *en caiſſe* : Vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût deſſus, couvrez-le avec de la même farce; uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf; pannez de mie de pain; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, enſuite vous égouttez la graiſſe & mettez dans le fond une ſauce d'un jus clair.

*Des Ramiers & Ramereaux.*

*Des Ramiers & Ramereaux.* Les ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, *vous en faites* auſſi des entrées de pluſieurs façons, vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons,

*Des Perdreaux, comment les diſtinguer des Perdrix.*

*Des Perdreaux & Perdrix.* Les Perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes ſûr qu'ils ſont jeunes; pour la bonté il faut

distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

*Les perdreaux rouges* se distinguent à la premiere plume de l'aîle, il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout. *Des Perdreaux & Perdrix*

*Comment accommoder les Perdreaux & Perdrix.*

Les perdreaux se servent pour rôts, vous les plumez, vuidez & piquez, faites-les cuire de belle couleur.

*Si vous voulez* les servir pour entrée, vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil & ciboule hachés, mettez cette farce dans le corps; cousez-les pour que rien ne sorte, & leur troussez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Entrée.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

*Comme :*

| | |
|---|---|
| Sauce à la carpe. | Ragoûts de truffes. |
| Sauce à l'Espagnole. | Ragoûts de montans. |
| Sauce aux zestes d'orange. | Ragoûts d'olives. |
| Sauce à la Sultane. | Ragoûts au salpicon. |

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillote.

*Des vieilles Perdrix.*

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 31, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard, faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marons,

*Des Perdreaux. & Perdrix.*

un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Espagne.

*Elles se trouvent aussi* en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

*Les perdreaux rouges* se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les perdrix grises.

*Des Bécasses, Bécassines & Bécots.*

*Des Bécasses Bécassines & Bécots.*

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts; vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne, vous ne les vuidez point, mettez dessous des rôties de pain en cuisant pour en recevoir ce qui en tombe, & servez dessus les rôties.

*Vous en faites aussi* des salmis quand elles sont cuites & refroidies; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

Entrée.

Si vous en voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles sont plumées & flamblées vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous servez de tout hors du gigier, hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de sel; mettez cette farce dans leur corps & cousez l'ouverture, troussez les bécasses & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût comme aux perdreaux.

*Les bécassines & bécots* se servent de même.

*Vous en faites aussi* des tourtes, pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

*Des Cailles & Cailleteaux.*

*Des Cailles & Cailleteaux.*

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, & faites refaire sur de la braise, enveloppez-les de feuilles de vigne & bardées de lard; faites-les cuire & servez de belle couleur.

*Si vous voulez les mettre en entrée*, faites-les cuire dans une braiſe faite avec tranches de veau; un bouquet garni, barde de lard, un peu de bon beurre, très-peu de ſel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu. *Des Cailles & Cailleteaux.*

Quand ils ſont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuiſon un peu de coulis, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis, goûtez ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût, ſervez deſſus les cailles & cailleteaux.

En faiſant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écreviſſes ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

### *Cailles au laurier.*

Il faut les flamber & vuider, hachez les foies que vous mêlez avec perſil, ciboule, un morceau de beurre, ſel, gros poivre; remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier, faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier & les mettez enſuite faire un bouillon dans une ſauce de coulis de veau. Servez deſſus les cailles. Entrée.

### *Cailles aux choux.*

Faites-les cuire comme il eſt marqué ci-après à l'article des choux, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles. Entrée.

### *Cailles au gratin.*

Prenez ſix ou ſept cailles que vous flambez & vuidez, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, des champignons, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, ſel, gros poivre, à moitié de la Entrée.

Des Cailles & Cailleteaux.

cuiſon, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez, rachevez de cuire & faites réduire au point d'une ſauce liée; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraiſſé vous le ſervez deſſus en gratin fait de cette façon: hachez le foie des cailles, avec perſil, ciboule, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez enſuite ſur un petit feu juſqu'à ce que cette farce ſoit gratinée. Servez enſuite le ragoût deſſus.

### *Cailles au Sdlpicon.*

**Entrée.** Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braiſe, & vous les ſervirez enſuite avec un ragoût au ſalpicon que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

### *Des Ortolans, Guinards & Gelinotes.*

*Des Ortolans, Guinards & Gelinotes.*

Les ortolans ſont des petits oiſeaux très-délicats & excellens, l'on en voit peu à Paris, ils ſe ſervent pour rôts.

*Les guinards & gelinotes* ſont auſſi peu communs à Paris, ils ſe ſervent de même pour rôts.

### *Des Grives.*

*Des Grives.*

Vous les plumez & les faites refaire ſans les vuider, elles ſe ſervent cuites à la broche avec des rôties deſſous comme des mauviettes.

*Vous en faites auſſi* des entrées différentes, comme des bécaſſes, vous n'avez qu'à vous en ſervir de la même façon.

*Les Merles* ſe ſervent auſſi de même; il ne les faut point vuider.

### *Des Pluviers.*

*Des Pluviers*

Ils ſont excellens quand ils ſont gras, vous les plumez & piquez ſans les vuider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain deſſous: quand ils ſont cuits d'une belle couleur dorée, ſervez les rôties deſſous.

*Si vous voulez les servir pour entrée de broche*, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps comme il est expliqué à l'article des bécasses; faites-les cuire de même & servez avec une même sauce & même ragoût. Des Pluviers

*Si vous voulez les servir à la braise*, faites-les cuire comme les cailles & les servez de la même façon.

*Dos Vanneaux.*

Ils se font cuire à la btoche pour rôt, & se servent comme le canard sauvage. *Des Vanneaux.*

*Des Rouges-Gorges.*

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôts, comme les ortolans. *Des Rouges-Gorges.*

---

# Du Gibier à poil.

*Des Levreaux & Lievres.* *Des Levreaux & Lievres.*

LEs levreaux se servent pour rôts; ôtez la peau & les vuidez, faites les refaire sur de la braise & les piquez; quand ils sont cuits vous les servez avec une sauce au vinaigre, poivre & sel, que vous servez dans une sauciere.

*Si vous voulez les mettre en entrée*; quand ils sont cuits & refroidis vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, & servez pour entrée.

*Vous les servez aussi* en filets dans une sauce à l'échalote ou différentes sauces piquantes.

*Les lievres* se mettent en civet, vous les coupez par membres, gardez-en le sang s'il y en a; faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine &, mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, assaisonnez de sel, poivre; quand il est

*Des Levreaux & Lievres.*

cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans & faites lier la sauce sur le feu comme une liaison & servez à courte sauce.

*Vous faites aussi* des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la bourgeoise.

### *Pâté de Lievre à la Bourgeoise.*

Dépouillez le lievre, gardez en le sang; après l'avoir vuidé coupez-le par membres & lardez partout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché, mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu; quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lievre dans ce que vous devez servir; servez-le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau; servez ce pâté froid pour entremets.

### *Lievre en haricot.*

Entrée. Dépouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez plein une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon, faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante & les mettez cuire avec le lievre, assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lievre est tendre il faut mettre les navets en même-tems.

*Filets*

### *Filets de Lievre en civet.*

*Des Levreaux & Lievres.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Vous prenez un lievre rôti que l'on a desservi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filet, concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de lauriet, deux cloux de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

### *Levreau au sang.*

Entrée.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard si vous voulez, mettez-le dans une casserole avec le foie & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que le levreau soit cuit & qu'il reste peu de sauce, prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien & le mêlez avec le sang que vous avez gardé; quand vous êtes prêt à servir, mettez y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, comme une liaison de jaunes d'œufs, ensuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entieres, & servez chaudement.

### *Filets de Lievre à la poivrade.*

Prenez un lievre ou levreau qui ait été cuit à la broche & que l'on a desservi de la table, vous

*Des Levreaux & Lievres.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

enleverez les chairs pour les couper par filets, vous n'en avez point assez pour garnir un plat vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur, mettez les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites les chauffer sans bouiliir, servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

### *Des Lapins & Lapereaux, comment connoître s'ils sont jeunes.*

*Des Lapins & Lapereaux.*

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant au dessus du joint, si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connoissez encore à la tête parce qu'ils ont le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre : cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut les fleurer au ventre, l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levreau d'avec le lievre, de même façon.

### *Des Lapins & Lapereaux de plusieurs façons.*

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les dépouillez & vuidez & faites refaire sur de la braise, il faut les piquer & faire cuire à la broche, servez-les de belle couleur.

*Ils vous servent aussi* à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres & les faites dégorger long-tems dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 99.

Hors-d'œuvre.

*Vous en servez aussi de marinés*, après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 34, & les servez de même.

### *Lapins au coulis de lentilles.*

Entrée

Coupez-les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard, & un bouquet garni, sel & poivre fort peu.

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon, sans sel ; quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon, retirez ensuite le lapin & petit lard de sa cuison, & passez ce bouillon, dans le coulis de lentilles, faites-le réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir. *Des Lapins & Lapereaux.*

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & servez s'il est de bon goût dans une terrine.

*Lapin en matelote.*

Entrée.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre, mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre, faites cuire à petit feu, une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis ; si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts, avant que de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sauce & y mettez une bonne pincée de capres entieres, un anchois haché ; servez avec des croûtons passés au beurre : arrosez le tout avec la sauce.

*Lapereaux en hachis.*

Hors-d'œuvre.

Prenez les restes de Lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti ; hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-le sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu ; passez la sauce au tamis

*Des Lapins & Lapereaux.*

& y mettez la viande hachée avec ſel, gros poivre, faites chauffer ſans bouillir, ſervez chaudement ; vous garnirez ſi vous voulez le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

### *Filets de Lapereaux aux concombres.*

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de vinaigre & du ſel, faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems ; quand ils auront rendu leur eau, vous les preſſerez fort pour qu'il ne reſte point d'eau, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu colorées, mettez-y deux pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laiſſez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût ſoit un peu lié ; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés coupés comme les concombres, faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & ſervez. Pour les filets vous prenez les reſtes de lapereaux rôtis que l'on a deſſervi de la table.

### *Filets de Lapereaux en ſalade.*

Hors-d'œuvre

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une caſſerole pour les paſſer ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée, mettez-les égoutter, vous avez des reſtes de lapereaux cuits à la broche que l'on a deſſervis de la table, levez en toute la chair pour les couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez ſervir, arrangez proprement deſſus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets & des capres

entieres, si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table. *Des Lapins & Lapereaux.*

*Lapins aux petits pois.*

Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 142. Entrée.

*Lapins en papillotes.*

Prenez un lapereau tendre que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors, faites cuire à trés-petit feu sur le gril en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous, servez avec le papier. Hors-d'œuvre ou Entrée.

*Lapereaux aux gîtes.*

Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les, & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre, lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte. Entrée.

*Lapereaux en caisses.*

Coupez-les par membres & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les pigeons en surtout que vous trouverez ci-devant, page 180. Entrée.

*Des Lapins & Lapereaux.*

### *Lapereaux en fines herbes.*

Entrée.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic, haché comme en poudre, passez les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuits avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans la sauce.

### *Lapereaux en gratin.*

Entrée

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées; vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles au gratin ci-devant, page 189.

### *Lapereaux à l'Espagnole.*

Entrée.

Faites les cuire étant coupés par membres avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel poivre, ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

### *Lapereaux en galentine.*

Entremets. froid ou Entrée

Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine que vous trouverez ci-devant, page 128. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse & les servirez avec une sauce à l'Espagnole: ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuison comme il est dit pour le cochon de lait.

*Lapereaux en hatelet.*

*Des Lapins & Lapereaux.*

Entrée.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre; lorſqu'ils ſont cuits faites réduire la ſauce pour qu'elle s'attache après la viande; mettez refroidir, embrochez-les à des petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les & les retrempez dans de la graiſſe pour les panner une ſeconde fois, faites-les griller de belle couleur. Servez à ſec avec les brochettes.

*Lapereaux en poupeton.*

Entrée.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons; quand il eſt fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau que vous trouverez ci-devant, page 106. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

*Lapereaux roulés aux piſtaches.*

Entrée.

Déſoſſez à forfait un ou deux lapereaux & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain paſſée dans du lait, perſil, ciboule, champignons, ſel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce ſur les lapereaux, roulez-les enſuite & les ficelez, faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni; la cuiſon faite, dégraiſſez la ſauce, & la paſſez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauce; en ſervant ſur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de piſtaches échaudées.

*Lapereau en tortue.*

Entrée.

Vuidez un lapin, laiſſez le foie & ôtez l'amer, déſoſſez le lapin ſeulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire paſſer la moitié du devant du lapin, il ſe trouvera renverſé

Des Lapins & Lapereaux.

& prendra la figure d'une tortue, ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; la cuison faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

### *Lapereaux en bigarrure.*

Entrée. Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moële de bœuf, persil, ciboule & sariette hachés, sel, gros poivre, liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur de la braise, coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux avec autant de filet de petit lard bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuison où vous ajouterez un filet de verjus.

### *Lapin à la Bourgeoise.*

Entrée. Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de champignons, & cults d'artichauts blanchis, passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché,

ſervez aſſaiſonné de bon goût.

*Les lapins* ſe ſervent comme les lapereaux, ſi c'eſt pour ragoût où ils ont le tems de cuire. *Des Lapins & Lapereaux.*

Ils ne ſont pas bons pour la broche ni marinés, ni en papillotes & en caiſſe.

### *Boudin de Lapin.*

Prenez trois demi-ſetiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, perſil, ciboule entiere, thym, laurier, baſilic, faites réduire ce lait à un tiers, quand il eſt réduit & paſſé au tamis, mettez dedans pluſieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de ſel fin & fines épices, mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout ſur un petit feu en le remuant toujours; quand tout eſt bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuiſant ils renfleront & feroient crever votre boudin. Hors-d'œuvre

Quand ils ſont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Pour voir s'ils ſont cuits, vous les piquerez un peu avec une épingle, s'il en ſort de la graiſſe, c'eſt marque qu'ils ſont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez après ſur un plat pour les faire griller.

Ils ſe ſervent à ſec pour hors d'œuvre.

### *De la viande noire, appellée Venaiſon.*

Je ne ferai pas une grande explication ſur la viande noire ſauvage, parce qu'elle eſt fort peu en uſage chez les Bourgeois, l'on y comprend ordinairement. *De la viande noire.*

| | |
|---|---|
| Le Chevreuil. | Le Cerf. |
| Le Daim. | La Biche. |
| Le Sanglier. | Le Faon. |
| Le Marcaſſin. | |

*De la viande noire.*

*Le Cerf, la Biche, le Chevreuil, le Daim, le Faon*, se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant & de derriere se servent marinés & cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre & un peu d'eau.

*Vous les servez aussi* en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

### *Du Sanglier.*

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la sainte Menehoult comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

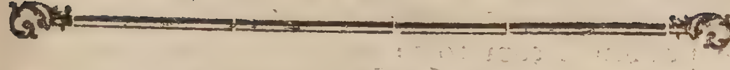
*Les quartiers de derriere & de devant* se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

*Le Marcassin* se sert piqué pour un beau plat de rôt.

### *Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.*

*Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.*

Prenez de la viande cuite à la broche, telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces, mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotes, champignons le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites migeoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure : prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain, arrangez votre viande sur la mie de pain, & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain; faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat, vous mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus



## CHAPITRE X.

*Du Poisson de mer & d'eau douce.*

*Du Poisson de mer & d'eau douce.*

APrès la description des viandes terrestres dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons tant de mer que d'eau douce, & les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables ; je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le Turbot.
La Barbue.
Le Saumon.
L'Esturgeon.
L'Alose.
Le Cabillaud ou Morue fraîche.
La Raie.
La Merluche.
La Morue salée.
La Limande.
Le Carlet.
La Sole.
La Plie.
Le Mulet ou Surmulet.
L'Eperlan.
Le Maquereau.
Le Thon & la Thontine.
La Vive.
La Macreuse.
La Sardine.
Le Rouget.
Le Hareng frais.
Le Merlan.
L'Anchois.
Le Bar.
Le Vaudreuil.
La Lubine.

*En coquillages.*

L'Ecrevisse de mer.
Les Homars.
Les Moules.
Les Huîtres.

*Du Turbot & Barbue, comment accommoder.*

*Du Turbot & Barbue.*

Ils se préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumur & moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre

*Du Turbot & Barbue.* poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit; quand il fléchit sous les doigts votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôt.

*Si vous voulez le servir pour entrée.*

Entrée. *Si c'est en maigre*, vous le mettez dans le plat que vous devez le servir, & mettez dessus une sauce à l'huile, vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

*Turbot aux capres.*

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

*Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la bechamel.*

Faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

*Vous le servez encore* avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

*Turbot & Barbue au gras.*

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels & coûteront moins.

Vous mettrez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'Espagnole.
Sauce hachée.
Sauce au vin de Champagne, ou ragoût de crête & petits œufs.
Ragoût au salpicon.
Ragoût d'Huîtres.
De Truffes.
De Mousserons.
Ragoût de ris de veau,

*Pour le faire cuire en maigre, faites une ſaumure de cette façon :*

Du Turbot & Barbue.

Mettez dans une caſſerole une bonne poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboule, girofie, faites bouillir le tout enſemble à petit feu une demi-heure, laiſſez-le repoſer après & le tirez au clair, paſſez-le au tamis, vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette ſaumure, & faites cuire dedans votre poiſſon à très-petit feu qu'il ne faſſe que frémir.

*Toutes ſortes* de court-bouillons blancs pour le poiſſon ſe font de la même façon.

*Turbot & Barbue cuits au gras.*

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonnes tranches de veau, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, & le couvrez partout de bardes de lard, faites-le ſuer à petit feu; & y mettez après un verre de vin de Champagne, quand il eſt cuit, vous le ſervez avec différentes ſauces graſſes, ou ragoûts.

*Si vous le voulez ſervir dans ſon naturel.*

Quand il eſt cuit, vous le dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, vous paſſez ſa cuiſon au tamis, dégraiſſez-la & mettez dedans deux cuillerées de coulis. Entrée.

Si elle eſt trop longue, faites-la réduire, & ſervez deſſus le turbot.

Si vous le ſervez de cette façon, ne mettez que très-peu de ſel dans ſa cuiſon.

*Du Saumon frais, comment l'accommoder.*

Du Saumon frais.

Il ſe coupe en tranches ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, ſel, poivre, faites-le griller en l'arroſant de ſa marinade, & ſervez deſſus des ſauces ou ragoûts comme il eſt expliqué pour le turbot.

*Vous le ſervez* auſſi cuit au court-bouillon avec les mêmes ſauces ou ragoûts.

Du Saumon frais.

*Si vous le servez* pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point, quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Entrée. *Si c'est pour entrée*, il faut l'écailler & laisser le morceau entier comme pour rôt; le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

### *Saumon en caisses.*

Entrée. Prenez deux tranches de Saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché, comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur des deux tranches de saumon, frottez le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus; quand le saumon sera cuit & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuison du saumon avant que de la mettre.

De l'Esturgeon.

### *De l'Esturgeon, comment l'accommoder.*

Il se sert cuit à la broche : vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant. *De l'Esturgeon.*

Quand elle est tiéde, mettez dedans l'esturgeon, quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

*Vous pouvez* aussi le faire cuire au court-bouillon, comme le saumon, & le servir avec les mêmes sauces maigres.

### *Esturgeon en gras à la broche.*

Lardez-le de gros lard, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces, comme à l'Italienne, à l'Espagnole, à la ravigote; ou ragoûts de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crète & de petits œufs.

### *Esturgeon à la braise.*

Entrée.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, du bon bouillon.

Quand il est cuit, servez-le avec la même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

### *Esturgeon en matelote.*

Entrée.

Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter, prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez sans être les unes sur les autres avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, & à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuison, ôtez-les

De l'Esturgeon.

du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & ensuite de l'échalote, persil, ciboule, le tout haché; mouillez avec deux verre de vin rouge, faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure, remettez l'esturgeon dans la sauce pour le faire chauffer sans bouillir, jettez-y un peu de capres hachées, & garnissez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez soin de les arroser un peu par dessus avec de la sauce.

### *De l'Alose, comment l'accommoder.*

*De l'Alose.* Rôt.

Les aloses de seine sont estimées les meilleures, vous les servez entieres ou par moitié.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, vuidez-les & ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil verd.

Entrée.

*Si c'est pour entrée*, écaillez-la & la servez avec différentes sauces, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne.

*Vous la faites aussi cuire sur le gril*, après l'avoir écaillée & vuidée, fendez-la un peu par le dos & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller & l'arrosez de tems en temps avec de sa marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand l'arête n'est plus rouge, vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; *étant grillé*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capres & anchois.

### *Du Cabillaud, comment l'accommoder.*

*Du Cabillaud.*

Le cabillaud ou morue fraîche se fait cuire dans un court bouillon blanc comme le turbot.

Voyez ci-devant, page 204.

Servez-le dans le même goût & même sauce ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

*Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges..*

*Morue fraîche.* Entrée.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez, il faut la cizeler & l'essuyer, vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, sel, poivre, persil & ciboules entieres, une gousse d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hatelet, passez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere, & l'arrosez de sa marinade.

Faites la cuire au four.

Quand elle est cuite : retirez le hatelet & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

*Servez dessus ragoût fait de cette façon.*

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau, mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, & ciboules, passez-le par le feu, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier la sauce sur le feu, & servez dessus la morue.

*Pour le mieux*, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

*De la Raie, comment l'accommoder.*

*De la Raie.*

La bouclée est estimée la meilleure; & se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

*La façon la plus Bourgeoise* se fait en la mettant

*De la Raie.*

cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel; après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop, retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté.

Entrée. Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez, si elle se trouve trop ferme, & que l'arête en soit rouge: ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche; remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court bouillon; quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, *comme sauce* au beurre avec des capres & anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir & persil frit.

Pour cette derniere sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir avec du vinaigre, sel & un peu de gros poivre; mettez par dessus le beurre noir & persil frit autour.

### *Raie à la sainte Menehoult.*

Entrée. Arrachez-en la peau & la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous délayez ensemble, mouillez peu à peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes; faites bouillir un bon quart d'heure & ensuite vous y mettrez votre raie pour la faire cuire, la cuison faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la panner & griller en l'arrosant avec un peu de beurre; servez à sec & une rémoulade dans une sauciere. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sauces.

*Raie marinée frite.*

*De la Raie.*

Entrée.

Arrachez la peau & la coupez par morceaux comme la précédente pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, oignons en tranches, zeſtes de racines, clous de girofle; enſuite vous l'égouttez & eſſuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec perſil frit.

*Raie à la ſauce de ſon foie.*

Entrée.

Faite-la cuire comme il eſt dit à la page 210. Pour la ſauce vous la ferez de cette façon: mettez dans une caſſerole, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, paſſez-les quelques tours ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, enſuite un morceau de beurre, capres & uu anchois hachés, le foie de la raie cuit & écraſé, ſel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier ſur le feu. Servez ſur la raie.

*Raie au fromage.*

Entrée.

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi-ſetier de lait & gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, peu de ſel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de tems) retirez-la de la ſauce pour l'égoutter, paſſez la ſauce au tamis & la faites réduire au point d'une ſauce liée, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez ſervir; & par deſſus une petite poignée de fromage de gruyere rapé, arrangez deſſus les morceaux de raie, & entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égouttés, & des petits morceaux de pain frits coupés en rond, vous les entremê-

*De la Raie.* lez l'un avec l'autre arrangés proprement, mettez par-tout par dessus le restant de la sauce, couvrez avec du fromage de gruyere rapé ou du parmesan si vous voulez pour le mieux, mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, glacez le dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu; quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

### *De la Merluche, comment l'accommoder.*

*De la Merluche.* La merluche la plus blanche est estimée la meilleure; avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir, faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau; vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

La sauce à la Gascogne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne.

### *De la Morue salée, comment l'accommoder.*

*De la Morue salée.* Pour connoître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, des grands feuillets; il faut la laver après l'avoir écaillée, faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere, mettez-la après égoutter & la levez par feuillets ou la laissez entiere si vous voulez, mais la façon n'en est pas si propre.

Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du

erjus en grain, faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & servez.

*De la Morue salée.*

Dans une autre saison, à la place de verjus mettez-y persil & ciboule hachés.

*Morue à la Maître d'Hôtel.*

Entrée.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez, après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron, mettez-la sur le feu; quand elle sera prète à bouillir écumez la & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachée, gros poivre, muscade râpée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus, faites chauffer en la retournant & la servez tout de suite.

*Queue de Morue farcie.*

Grosse Entrée.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait, faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachée, sel, poivre & six jaunes d'œufs, prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la precédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arête, levez-la par filets, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, du gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le

*De la Morue salée.* feu sans bouillir, & mettez refroidir, prenez plat que vous devez servir, mettez-y dessus l'a-rête de la queue, & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré, faites un bor sur tous les tours de l'arête avec une partie de farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce de façon que l'on ne voie point le ragoût & qu cela vous forme une queue de morue, unisse par-tout avec un couteau, trempez dans de l'œu battu, pannez avec de la mie de pain, faite cuire & prendre belle couleur au four ou dessou un couvercle de four de campagne; quand ell sera cuite de belle couleur, servez les bords d plat bien essuyés, vous pouvez y metrre dans l fond une sauce faite avec un verre de bon bouil-lon, gros comme une noix de beurre manié d farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gro poivre; faites lier sur le feu.

### *Morue à la Provençale.*

**Entrée.** Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée: prenez le plat que vous devez servir, mette dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, d gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, arrangez la moru dessus, remettez par dessus le même assaisonne-ment que dessous, & pannez ensuite avec de l chapelure de pain, mettez le plat sur un petit fe pour qu'elle bouille doucement, faites-lui pren-dre couleur par dessus avec une pêle rouge ou u couvercle de tourtiere.

### *Morue au beurre noir.*

Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez, met-tez-la sur le plat que vous devez servir avec u demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, d gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

*Morue à la ſauce aux capres & anchois.*

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dreſſez-la chaudement dans le plat que vous devez ſervir, & mettez par deſſus une ſauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauces. *De la Morue ſalée.* Entrée.

*Morue à la crême.*

Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle eſt égouttée vous la lavez par feuillets, mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la ſauce ſur le feu & y mettez enſuite les filets de morue; faites chauffer & ſervez. Entrée.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs, dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, pannez le deſſus, & lui faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere.

*Tourte de Morue.*

La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une ſauce à la crême comme la précédente. Entrée.

*Morue en Stinquerque.*

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de beurre avec perſil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entieres, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez pluſieurs couches de cette façon juſqu'à ce que le plat ſoit plein; pannez le deſſus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par deſſus pour lui donner couleur. Entrée.

*De la Morue salée.*

### *Morue marinée frite.*

Entrée. Faitez-la cuire à l'eau & la levez par feuillets ; faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant, page 211, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

### *Morue en beignets.*

Hors-d'œuvre ou Entrée. Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très-peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

### *De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.*

*De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.*

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon, après les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair ; si vous les laissez languir sur le feu, vorre poisson sera molasse & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge & le servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Entrée. Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile.

*En gras*, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Entrée. *Ils se servent* encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de tems en tems avec sa marinade & le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

*Vous*

*Vous pouvez aussi* les faire cuire dans un court-bouillon blanc comme il eſt marqué pour le turbot, page 219, & les ſervez après ſi vous voulez dans le même ragoût que le turbot.

De *la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.*

*Solles, Limandes, Carlets & Plies entre deux plats à la Bourgeoiſe.*

Entrée.

Après les avoir écaillés vous prenez du bon beurre, que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez ſervir avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre, arrangez votre poiſſon deſſus.

Faites le même aſſaiſonnement ſur le poiſſon que vous avez fait en deſſous, couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu ſur un fourneau.

Quand il eſt cuit, ſervez à courte ſauce, & mettez par deſsus un filet de verjus, *vous pouvez* auſſi, après l'avoir préparé comme ci-deſsus, avant que de la faire cuire, mettre par-deſsus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere.

*Des Eperlans, comment les accommoder.*

*Des Eperlans*

Il ne faut point les vuider, lavez-les bien & eſsuyez entre deux linges, farinez-les & les faites frire à grand feu, ſervez pour un plat de rôt.

Entrée.

*Vous pouvez auſſi* les ſervir entre deux plats à la Bourgeoiſe, pour entrée, comme il eſt expliqué ci-devant aux ſolles, limandes & carlets.

*Du Surmulet & Maquereau.*

*Du Surmulet & Maquereau.*

Le ſurmulet, il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu ſur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long du dos.

*Ces deux ſortes de poiſſons*, après les avoir bien eſſuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire ſur le gril, ſi vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec ſel, poivre & de l'huile, & les arroſez avec, pendant

*Du Surmulet & Maquereau.*

qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

*Le maquereau* se sert encore après qu'il est grillé; arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-les en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés, du bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce.

*Vous pouvez* aussi le servir au beurre roux & persil frit.

*Entrée.* Il se sert à la Maître-d'Hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

### *Du Thon, comment l'accommoder.*

*Du Thon.*

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table avec du bon beurre, persil, ciboule hachés, pannez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en fere le mêmez usage que vous faites du saumon frais.

### *De la Vive, comment l'accommoder.*

*De la Vive. Entrée.*

Après l'avoir écaillée, vuidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légérement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-la griller, & l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile, servez-la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois; un peu de farine & peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu, & servez dessus les vives.

*Vous pouvez encore* les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

*Elles se servent* aussi de beaucoup de façons différentes qui reviendroient trop cher pour les Bourgeois.

*Du Rouget, comment l'accommoder.*

*Du Rouget.*

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & en gardez les foies.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appellons rouget à Paris est appellé par d'autres greleot, ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Entrée.

Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines & oignons; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans.

Quand ils sont cuits retirez-les du court-bouillon, pour enlever doucement l'écaille par-tout hors la tête, & servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

*De la Sardine, & du Hareng frais.*

*De la Sardine & du Hareng.*

Entrée.

L'accommodage en est de même, il faut les écailler & bien ~~laver, essuyez-les avec~~ un linge, & les faites cuire sur le gril, quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

*Harengs sorés à la sainte Meneboult.*

Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de harengs sorés, coupez-leur le bout de la tête & de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau & ensuite deux

heures dans un demi-ſetier de lait, mettez-les égoutter & eſſuyer, trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre, pannez-les à meſure que vous les trempez dans le beurre & les faites griller légérement, mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir deux cuillerées de verjus; dreſſez deſſus les harengs.

*De la Sardine & du Hareng.*

### *Des Anchois, & de leur utilité.*

Des *Anchois.*

Les anchois ſont de petits poiſſons de mer que l'on nous apporte dans de petits barrils qui ſont confits au ſel, après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête; ils ſervent ordinairement à faire des ſalades & pour mettre dans des ſauces, comme ſauce au beurre en maigre, ſauce à la remoulade, ſauce au gras avec du coulis & un peu de beurre.

*L'on s'en ſert auſſi de frits* après les avoir fait deſſaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & délayée avec du vin blanc, ayez ſoin que la pâte ne ſoit pas trop liquide, quand ils ſont frits ſervez-les de belle couleur pour entremets.

### *Rôties d'anchois.*

Entremets.

Prenez des tranches de pain coupées proprement de la longueur & largeur du doigt; faites-frire dans l'huile : arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une ſauce par deſſus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboule, échalotes, le tout haché, & couvrirez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

### *Des Merlans.*

Des *Merlans*

Les merlans ſe ſervent ordinairement frits après les avoir écaillés, vuidés, lavés & eſſuyés, ayez ſoin de leur laiſſer les foies dans le corps; vous les couperez légérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-

les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Des Merlans

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant par dessus une sauce blanche avec des capres & anchois.

*Si vous voulez* les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arête du milieu, prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par dessus.

*Vous pouvez* encore les servir à la bourgeoise, même façon que les solles & carlets, page 21/.

*Le Bar, comment l'accommoder.*

*Le Bar.*

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil verd.

Entrée.

*Si c'est pour entrée*, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-devant.

*Ayez soin* pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légérement en plusieurs endroits sur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

*Le Vaudreuil, ce que c'est.*

*Le Vaudreuil.*

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche & sert à faire de bonnes farces les jours maigres ; ce poisson se trouve à la côte de Provence ; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboule, tranches de citron.

Quand il est cuit vous le servez sur une serviette.

*De la Tontine.*

*De la Tontine.* La tontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes, quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des farces, & le corps se fait cuire & se sert comme le vaudreuil.

*De la Lubine.*

*De la Lubine.* C'est un poisson qui se trouve en Bretagne, & qui est plus gros que la morue, on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle se sert de même.

*Des Ecrevisses de mer, des Homars, & des Crapes.*

*Des Ecrevisses de mer, des Homars & des Crapes.* Ils se servent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu, l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau & du sel, étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu.

Entremets. Servez-les froids sur une serviette & les grosses pattes autour.

*Des Moules.*

*Des Moules.* Après les avoir bien lavées, & ratissé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur le fera ouvrir, vous les épluchez après une à une; ayez soin d'ôter les crapes si vous en trouvez.

Entrée. Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil & ciboules hachés passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites

lier votre ſauce & y mettez après un filet de verjus. *Des Moules.*

*Les moules ſervent auſſi* pour un potage : après les avoir fait revenir comme il eſt dit ci-deſſus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous paſſez dans une ſerviette bien ſerrée crainte du ſable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon & en réſervez pour faire une liaiſon avec ſix jaunes d'œufs que vous faites lier ſur le feu en la remuant ſans ceſſe, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaiſon dans votre ſoupe, au moment que vous êtes prêt à ſervir, ſervez les moules autour du plat.

### *Des Huîtres.*

Elles ſe mangent ordinairement crues avec du poivre ; *l'on en ſert auſſi* dans leurs coquilles, cuites ſur le gril, feu deſſous & la pêle rouge par-deſſus, quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites, elles s'appellent huîtres ſautées. *Des Huîtres.*

*Elles ſe ſervent encore grillées d'une autre façon.*

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire ſur le gril & la pêle rouge par-deſſus. Entremets

*Les huîtres* ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, ſarcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les enſuite, pour les bien égoutter ſur un tamis, vous avez enſuite un bon coulis gras ſans ſel, mettez deux anchois hachés & les huîtres ; faites-les chauffer ſans qu'elles bouillent, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Des Huîtres.

## *Huîtres en hachis.*

Entrée.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier, que vous mettez dans de l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur ſoit haché à quart très-fin.

Vous mettez enſuite le reſte avec pour le hacher auſſi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis & lui donnera bon goût.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, avec perſil, ciboule, champignons hachés, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec un demi-ſetier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce, & l'aſſaiſonnez du bon goût.

Quand vous êtes pret à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, ſervez pour entrée.

## *De la Macreuſe.*

De la Macreuſe. Entrée.

La macreuſe ſe fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du ſaumon frais, il faut la faire cuire cinq ou ſix heures, & la ſervez avec une ſauce hachée ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons.

## *Macreuſe en haricot.*

Entrée.

Plumez une macreuſe & la vuidez, faites-la revenir ſur de la braiſe comme une volaille que vous voulez mettre à la broche, après l'avoir coupé en quatre vous la mettez dans une caſſerole pour la paſſer ſur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; enſuite vous la mettez

dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de ſarriette; faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez des navets que vous coupez proprement & les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, faites un petit roux de farine : avec du beurre, & le mouillez avec de la cuiſon de la macreuſe, mettez-y cuire les navets : les navets & la macreuſe bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, paſſez-les ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient de belle couleur dorée, dreſſez la macreuſe, les navets & croûtons par-deſſus, arroſez avec la ſauce bien dégraiſſée & aſſaiſonnée de bon goût.

*De la Macreuſe.*

## *DU POISSON D'EAU DOUCE.*

*Du Poiſſon d'eau douce.*

IL eſt tems de venir au poiſſon d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous ſont en uſage.

Nous avons

| | |
|---|---|
| Le Brochet. | La Tortue. |
| L'Anguille. | La Lamproie, |
| La Carpe. | L'Ecreviſſe. |
| La Truite ſaumonée, & la commune. | Le Meûnier. |
| La Perche. | Le Barbillon. |
| La Tanche. | Le Goujon. |
| La Lotte. | La Brême. |

### *Du Brochet.*

*Du Brochet.*

Si vous voulez le ſervir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui ſera le même pour tous les poiſſons d'eau douce.

Du Brochet.

*Court-bouillon pour tous les poiſſons d'eau douce.*

Mettez dans une caſſerole ou une poiſſonniere, (vous vous réglerez à cela, ſuivant la grandeur du poiſſon que vous avez à faire cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, baſilic, le tout ficelé enſemble, quelques tranches d'oignons & de carottes; mettez le poiſſon cuire avec ces ingrédiens ſans l'écailler (le même court-bouillon peut ſervir pluſieurs fois) ayez ſoin autant que vous le pouvez, d'envelopper le poiſſon que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aiſance, quand il ſera cuit vous ne ſerez point en danger de le rompre.

*Le Brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons.*

Pour lors vous le coupez par tronçons ſans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

Entrée. Quand il eſt cuit & que vous êtes prêt à ſervir, vous enlevez l'écaille, & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

*Vous le ſervez* auſſi en fricaſſée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Entrée. Mettez-le dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, paſſez-le ſur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, mettez une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême.

*Le brochet ſert auſſi* à mettre dans une matelote: une autrefois vous pouvez le ſervir mariné, frit;

ce sont là les façons les plus convenables dans le Bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées, page 104.

*De l'Anguille.*

Après lui avoir ôté sa peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet. *De l'Anguille.*

*Vous la faites aussi* cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sauce blanche, capres & anchois, ou autres sauces.

*Vous pouvez* aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitue.

*Quand elle est grosse*, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

*Elle se sert aussi* en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

*Elle est aussi* excellente dans des matelotes.

*Anguille aux montans de laitue Romaine.*

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets, page 135. Entrée.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue romaine bien épluchés & cuits, dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égoutter & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

*De la Carpe.*

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour

un plat de rôt, après l'avoir vuidée & ôté les ouies; ne l'écaillez point.

*De la Carpe.*

Mettez-la après ſur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous verſez tout bouillant ſur la carpe, c'eſt ce qui la rendra bleue, faites-la enſuite cuire dans un court-bouillon, page 226.

Rôt. Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette garnie de perſil verd pour un plat de rôt maigre.

### *Carpe en Matelote.*

Entrée. Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une caſſerole avec d'autres poiſſons, comme brochet, anguille, écreviſſe, barbillon, ou tel poiſſon de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites enſuite dans une autre caſſerole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il eſt de belle couleur, vous y mettez des petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Enſuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous verſez après les oignons avec leur ſauce, dans la caſſerole où votre poiſſon eſt préparé, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites enſuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la ſauce, & les ſervez avec la matelote.

*Quand la carpe* eſt ſeule ſans autre poiſſon, pour lors elle s'appelle étuvée; la façon eſt toujours de même.

Entrée. *La carpe* ſe ſert encore cuite ſur le gril après l'avoir vuidée & écaillée avec un ragoût de farce deſſous, dont la façon ſe trouve au Chapitre des

légumes, *en fricassée de poulets.* Voyez fricassée de poulets, page 135.

*De la Carpe.*

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

*Elle se sert aussi*, en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

*De la Truite saumonée, & de la commune.*

*De la Truite.*

La truite saumonée a la chair rouge, & la commune blanche, la bonté de la premiere, est supérieure de beaucoup à la derniere, les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Entrée.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

*Vous pouvez aussi* les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

*Elle s'accommode aussi* en gras, dans le même goût du saumon frais.

*De la Perche.*

*De la Perche.*

Ôtez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec vin blanc.

Entrée.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

*Si vous* la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

### De la Tanche.

*De la Tanche.*

Pour l'écailler il faut la limoner ; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron en poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brû-ler en vous éclaboussant.

Vous la retirez aprés l'avoir laissée un moment, écaillez-la en commençant par le côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Entrée. Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, & servez avec même sauce.

*Elle se sert aussi* en fricassée de poulets, aprés l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, 232.

### De la Lote ou Barbote.

*De la Lote ou Barbote.*

C'est un des excellens poissons d'eau douce, il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit ; il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il y ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Entrée. Elles se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces : *la Lote est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la fariner, & la faites frire ; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi dans les matelotes ; *on en fait aussi* de trés-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

### De la Tortue.

*De la Tortue.*

La tortue eſt un poiſſon qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en ſert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger ſeules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes, faites-les cuire un moment avec de l'eau, du ſel, oignons, perſil, ciboules, racines, la moitié d'un citron ou verjus de gratin, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez ſoin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brochet, page 232.

### De la Lamproie.

*De la Lamproie.*

Elle reſſemble à l'anguille, il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, enſuite vous les coupez par tronçons, faites-les frire après les avoir farinées.

*Vous la faites auſſi* cuire ſur le gril, comme les autres poiſſons, & la ſervez avec une ſauce aux capres ou une ſauce à la rémoulade Bourgeoiſe.

Entrée.

Vous mettez dans une caſſerole, de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre & de la moutarde, le tout délayé enſemble, ſervez-la à part dans une ſauciere.

### Des Ecreviſſes.

*Des Ecreviſſes.*

Celles de Seine ſont eſtimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le deſſous des groſſes pattes qui doit être rouge.

Elles ſe mangent communément cuites dans un

*Des Ecreviſſes.*

court-bouillon, comme il eſt expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

Entremets

Quand elles ſont cuites, dreſſez-les ſur une ſerviette pour un plat d'entremets.

Hors-d'œuvre

*Les mêmes écreviſſes* étant deſſervies de deſſus la table, ſe ſervent une autrefois en fricaſſée de poulets, aprés avoir épluché les queues & les pattes.

*Si vous voulez*, l'on fait auſſi d'excellens coulis des coquilles d'écreviſſes.

*Les queues* ſervent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écreviſſes.

*Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écreviſſes, voici la façon de s'en ſervir.*

Mettez un moment bouillir vos écreviſſes dans l'eau bouillante, retirez-les enſuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures; quand elles ſont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les paſſez enſuite dans une étamine.

Si vous deſtinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettrez dedans les queues d'écreviſſes, aprés les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laiſſez-les réduire preſque à ſec, & mettez le tout dans les coulis, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût.

Faites-le chauffer ſans qu'il bouille, & vous en ſervez pour ce que vous jugerez à propos, ſoit viande ou poiſſons.

Si c'eſt en gras, vous vous ſervirez de bon bouillon gras, & pour le poiſſon de bon bouillon maigre *fait avec* toutes ſortes de bonnes légumes & d'une eau de pois; que votre bouillon ſoit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

*Si vous voulez* faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes, faites-le chauffer ſans qu'il bouille, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & ſervez.

*Du Barbillon, Meûnier Goujon & la Brême.*

### *Du Barbillon, Meûnier, Goujon & la Brême.*

Le barbillon ſe ſert en étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, quand il eſt gros, & ſe ſert avec une ſauce blanche.

*La même façon* ſe pratique pour le meûnier; *le goujon ſe ſert frit, la brême ſe ſert auſſi cuite ſur le gril avec les mêmes ſauces.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt: quoique ces poiſſons ne ſoient pas eſtimés, il ne laiſſe pas de s'en trouver de fort bons.

### *Etuvée de Goujons.*

Hors-d'œuvre ou Entreé.

Il faut écailler & vuider les goujons, & enſuite les eſſuyer ſans laver; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond du bon beurre avec perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, arrangez deſſus les goujons, & les aſsaiſonnez deſſus, comme deſſous, mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat & faites bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il ne reſte que peu de ſauce; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuiſon. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les eſſuyer avant que de vous en ſervir.

### *Eſcargots de vigne en fricaſſée de Poulets.*

*Eſcargots.*

Hors-d'œuvre

Dans le printems & l'automne, l'on trouve des eſcargots dans les vignes, qui ſont bons à manger pour ceux qui les aiment; pour les faire ſortir de leurs coquilles, & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de riviere, quand elle commence à bouillir, jetrez-y les eſcargots pour

*Escargots.* les y laisser un quart-d'heure, quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiede pour les bien nétoyer; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire pour les faire boulllir un instant, retirez-les pour les égoutter, mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, & les escargots bien égouttés, passez le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux, & qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

## *Des Grenouilles.*

*Des Grenouilles.* Il faut leur couper les pattes & le corps, de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme :

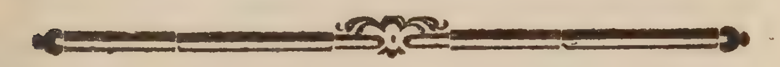
### *Grenouilles en fricassée de Poulets.*

**Hors-d'œuvre** Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon; retirez-les à l'eau fraîche & égouttez, mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure, & réduire à courte sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

### *Grenouilles frites.*

*Des Grenouilles.* *Hors-d'œuvre*

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, denx échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, ensuite vous les mettez égoutter & les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; pour le mieux au lieu de les fariner vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.



## CHAPITRE XI.

### *Des Légumes en général.*

*Des Légumes en général.*

LEs légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines; l'usage que l'on en peut faire; la façon de les accommoder; celle de les conserver pour l'hiver.

*Nous avons*,

Les pois Normands.
Les pois ordinaires & les pois quarrés.
Les Haricots verds, & les Haricots blancs
Les Feves de marais.
Les Lentilles ordinaires & les Lentilles à la Reine.
Le Ris.
Le Geniévre.
Le Gruau.
Les Choux blancs.
Laitue de plusieurs especes.
Laitue Romaine de plusieurs especes.
La Chicorée sauvage blanche & verte.
La Chicorée blanche ordinaire.
Les Cardes de Poirée.
Les Cardons d'Espagne.
Les Artichaux.
Les Asperges.
Les Choux-fleurs.

*Des Légumes en général.*

Choux verds.
Choux de Milan.
Les Carottes.
Les Panais.
Le Perſil.
Ciboule.
Cerfeuil.
Ozeille.
Poirée.
Bonne-dame.
Oignons.
Poireau.
Céleri.
Radis.
Rave.
Racine de Perſil.
Navet.
Les Mouſſerons.
Les Chervis.
Thym.
Laurier.
Baſilic.
Sarriette.
Fenouil.
Ail.
Rocambole.
Echalote.
Le Potiron.
Le Houblon.
Les Concombres.
Les Epinards.
Les Salſifis.
Les Scorſonaires.
Les Melons.
Les Topinambours.
Les Betteraves.
Les Cornichons.
Les Champignons.
Les Capres, groſſes & fines.
Les Capucines.
La Chia.
Les Truffes.
Les Morilles.
La Patience.
La Buclofe.
La Bourache.
Les Raiponces.
Le Creſſon à la noix & le Creſſon de fontaine.
La Pimprenelle.
Le Beaume.
La Corne de Cerf.

*Des Pois verds & des Pois ſecs.*

*Des Pois.*

Les pois verds ſe mangent pendant trois mois, qui ſont Juin, Juillet & Août; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût ſucré & tendre, qu'ils ſoient frais cueillis & nouvellement écoſſés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils ſont écoſſés.

Les plus fins ſon eſtimés les meilleurs.

Les plus tardifs ſont les pois quarrés; quoique plus gros ils n'en ſont pas moins tendres.

Les pois verds ſe ſervent avec toutes ſortes de

viandes, & font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras & en maigre pour enrremets. Des Pois.

Les pois secs servent à faire de la purée.

*Petits Pois à la demi-Bourgeoise.*

Entremets.

Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin, mette-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites-lier sur le feu & servez.

*Usage des Pois secs.*

Les pois Normands sont estimés les meilleurs parce qu'ils ne sont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire, vous la fricassez avec du beurre, persil & ciboule hachés, assaisonné de sel & poivre.

*Petit salé aux pois* : faites cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez soin de faire dessaler à moitié la viande pour que votre purée soit d'un bon goût mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois ci-devant.

Des Haricots.

## Des Haricots verds.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Entre-mets.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés, faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & un peu de bon bouillon, & du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

*L'on s'en sert aussi* en gras; à la place de liaison vous y mettez du coulis & jus de veau.

## *Des Haricots verds, comment les confire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâques.*

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure, mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter, après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres, mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, & ne les ou-

vrez que quand vous voudrez vous en ſervir. Des Haricots

*La ſaumure* ſe fait en mettant les deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre, & pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la ſaumure ſur le feu juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu, laiſſez-la enſuite repoſer pour la tirer au clair, & vous en ſervez comme il eſt dit ci-deſſus.

*Pour les faire ſécher*, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites auſſi cuire un quart-d'heure; qaand ils ſont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit ſec, ils ſe conſerveront long-tems de cette façon.

Quand vous voudrez vous en ſervir, faites-les tremper dans de l'eau tiede juſqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure, vous les faites enſuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

*Obſervez* la même façon pour les haricots confits.

*Des Haricots blancs.*

Faites-les cuire dans de l'eau, quand ils ſont cuits, vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites rouſſir, & y mettez enſuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux. Hors-d'œuvre

Quand il eſt cuit, mettez-y les haricots, avec perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart-d'heure, & ſervez.

*Les haricots* au gras ſe font de la même façon, à la place de beurre vous vous ſervez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils ſe ſervent auſſi en gras en entremets ou pour entrée, ſi vous voulez les mettre deſſous un gigot de mouton rôti.

### *Des Fêves de Marais.*

*Des Fêves.*

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour en ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de sarriette, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait, servez pour un plat d'entremets.

### *Des Lentilles.*

*Des Lentilles*

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges & d'un beau blond, après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau, quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Hors-d'œuvre

*Les Lentilles à la Reine* sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle & le goût plus excellent.

### *Coulis de Lentilles.*

Vous les lavez après les avoir épluchées, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire, quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon, assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

### *Du Ris.*

*Du Ris.*

Il sert à faire des potages gras & maigres & des entrées.

Il se mange communément au lait, le *potage gras*

*gras* eſt expliqué au commencement de ce Livre.

Du Ris.

*Le potage maigre* ſe fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiéde, & frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, faites avec panais, carottes, oignons, racines de perſil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'une légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de perſil.

Vous mettrez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, juſqu'à ce que votre ris ait aſſez de couleur, faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, aſſaiſonnez-le de bon goût.

Quand il eſt cuit, ſervez-le, ni trop clair, ni trop épais.

*Si vous voulez le ſervir au blanc*, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris eſt cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec ſix jaunes d'œufs, faites-les lier ſur le feu, & entretenez cette liaiſon chaude.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-la dans le ris.

*Le ris au lait* ſe fait après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec peu d'eau pour le faire crever, mettez-y enſuite petit-à-petit du lait chaud juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, vous l'aſſaiſonnez de ſel & de ſucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

## *Du Genièvre.*

Du Genièvre.

L'on ne s'en ſert en cuiſine que pour des viandes que l'on veut mettre au ſel, *comme* une piece de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous ſalerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

## Du Gruau.

Du Gruau.

C'est une farine d'avoine grossiérement moulue; celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est un remede très-rafraîchissant.

*Pour vous en servir*, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillerée à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart d'heure, tirez-le après au clair pour le boire; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

## Des Choux.

Des Choux.

Entrée.

Les choux blancs, les choux verds, & ceux de Milan s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

*Si vous voulez* faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceau tenant à la couenne, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien & les ficelez, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

*Cette braise n'est que du bouillon*, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits retires-les pour les bien essuyer de leur graisse dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis & assaisonnée d'un bon goût.

*Viande qui convient le mieux :* tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée &

arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

*De telle viande* que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans l'eau pour lui faire -etter son écume, & la mettez après cuire avec les choux. *Des Choux.*

*Les choux se mangent aussi* à la Bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

### *Chou à la Bourgeoise.*

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé faites-le bouillir un quart d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les fuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, page 163; remettez après les feuilles l'une sur l'autre comme si le chou étoit entier, ficelez-le par-tout; & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 32. Assaisonnez de bon goût. Hors-d'œuvre

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légérement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par dessus un bon coulis.

### *Des Choux-fleurs.*

Les choux-fleurs sont une espece de chou dont la graine nous vient d'Italie, la légume en est assez bonne, ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faites avec une cuillerée de farine delayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du sel. Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat

que vous devez servir, & mettez dessus *en gr* une sauce ou coulis, où il y a un peu de beurr dedans, & *en maigre*, une sauce blanche.

Des Choux.

*Si c'est pour entrée*, vous les faites cuire de même façon, dressez-les autour de la viande qu vous leur destinez, & mettez par dessus la sau qui est pour la viande, où il doit toujours avo un peu de beurre.

*Choux-fleurs en pain.*

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épl chez & faites cuire à moitié dans de l'eau, ret rez dans de l'eau fraîche pour les mettre apr égoutter dans une passoire ; vous prenez une p tite casserole de la grandeur du fond du plat q vous devez servir, mettez des bardes de lard da le fond, & arrangez les choux-fleurs dessus, e mettant le beau côté des choux-fleurs en dessou & les queues en haut.

Vous prenez ensuite un bonne farce faite av une ruelle de veau, graisse de bœuf, persil, c boule, champignons, le tout haché ; assaisonn de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire les jaunes & les blancs ; point de crême ni boui lon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & m lée, vous la mettez dans tous les vuides des chou fleurs & la faites bien entrer avec les doigts ; faite les cuire avec bon bouillon, assaisonnez de b goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le douceme dans le plat que vous devez servir, ôtez les bard de lard & mettez par dessus un bon coulis avec u peu de beurre, & servez pour entrée.

*Chou à la Flamande.*

Hors-d'œuvre

Prenez un chou que vous couperez en quatr faites-le blanchir à l'eau bouillante un qua d'heure, & retirez-le de l'eau fraîche, pressez-

pour en faire sortir l'eau, coupez le trognon & le ficelez, faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de sel & gros poivre, quand il est presque cuit, mettez-y quelques saucisses cuire avec; quand votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses & les oignons autour, que le tout soit bien essuyé de sa graisse; dégraissez la sauce du chou, si vous avez un peu de coulis mettez-en dedans, que votre sauce soit courte & de bon goût, & servez dessus.

*Des Choux.*

### *Chou en surprise.*

*Hors-d'œuvre*

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles, vous le mettrez ensuite sur une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, & à la place du trognon vous y mettrez des marons & des saucisses, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le chou & le faites cuire dans une petite braise légere faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet, quand il est cuit, mettez-le égoutter, & servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

### *Des Carottes & Panais que l'on comprend sous le nom de Racines.*

*Des Racines.*

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages pour des braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; *l'on garnit* les petites entrées avec les ragoûts de racines.

*Pour lors* vous les coupez de longueur de deux

*Des Racines.*

doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

### *Racines en menus droits.*

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon & le rachevez de cuire; vous avez ensuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons, assaisonnez-les de sel, & gros poivre, un filet de vinaigre en servant, mettez de la moutarde.

### *Racines à la crême.*

Entremets.

Prenez de grosses racines bien tendres; ratissez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, laissez cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sans bouillir, en servant un grand filet de vinaigre blanc.

### *Du Persil & Ciboule.*

*Du persil & ciboule.*

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine, l'on peut voir dans les différens aprêts qui sont marqués dans ce Livre de quelle utilité ils sont sans qu'il soit besoin d'en rien dire de particulier.

*Du Cerfeuil, Ozeillé, Poirée, Bonne-Dame.*

*Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame.*

Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farces; les perſonnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver; quand elles ſont accommodées comme il faut elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'eſt ſi aiſé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'ozeille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres; ſi vous êtes dans le tems, perſil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force, après les avoir épluchées & lavées pluſieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez & les preſſez dans vos mains pour qu'il ne reſte pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre; mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes deſſus, du ſel autant qu'il eſt beſoin pour bien ſaler les herbes; faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites, & qu'il n'y reſte point d'eau; après qu'elles ſont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur ſont deſtinés qui doivent être bien propres.

*Moins l'on* en fait de conſommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils ſont une fois entamés, les herbes ne ſe gardent au plus que trois ſemaines.

Quand les herbes ſont entierement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laiſſez juſqu'à ce qu'il ſoit tiéde, vous le mettez enſuite ſur les herbes.

Après que le beurre eſt bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais; ces ſortes d'herbes ſe conſervent juſqu'à Pâques, & ſont d'une grande utilité dans l'hiver.

*Quand vous* voulez vous en ſervir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être ſalé,

& vous avez de la soupe faite dans le moment.

*Du Cerfeuil, Ozeille, Poirée, Bonne-Dame.*

*Si vous voulez* faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant; & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, *& vous en servez* soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poissons cuits sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de Septembre.

### *De l'Oignon.*

*De l'Oignon*

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus, & coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts, pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau, faites-le cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

### *Du Poireau.*

*Du Poireau.*

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

### *Du Céleri.*

*Du Céleri.*

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre & moutarde, *l'on s'en sert* aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur toutes les autres légumes.

*Si vous voulez* le servir en ragoût avec quelque

que viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

*Du Céleri.*

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

### *Des Radis & Raves.*

*Des Radis & Raves.*

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir cruds en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

### *De la Racine de Persil.*

*De la Racine de persil.*

L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qni sont échauffées.

### *Des Navets.*

*Des Navets.*

Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bon potage; si vous voulez garnir avec, le plat à soupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

*Si vous voulez* une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût.

Si cette derniere façon n'a pas ſi bonne mine, elle eſt moins coûteuſe, & pas ſi embarraſſante.

*Des Laitues Pommées & Romaines.*

Des Laitues pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes eſpeces de laitues pommées & Romaines, il ſuffit qu'elles ſe mangent toutes en ſalade quand elles ſont belles & tendres.

Elles ſe ſervent auſſi en ragoût & à garnir des potages.

*De telle façon* que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, preſſez-les dans vos mains, ſi c'eſt pour un potage, vous les ficelerez & les ſervirez autour du plat à ſoupe, le bouillon où elles ſont cuites vous ſervira à mettre dans votre potage.

*Si c'eſt pour entrée*, après les avoir preſſées faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis, aſsaiſonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à ſervir, dégraiſsez le ragoût & le mettez deſſous la viande que vous jugerez à propos.

*Les Montans* de laitue ſont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines & un peu de beurre, du ſel.

*Quand ils ſont cuits*, vous pouvez les ſervir en maigre avec une ſauce blanche, ou avec une liaiſon de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricaſſée de poulets.

*En gras*, mettez les prendre goût dans un bon coulis, & les ſervez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou ſeuls pour entremets.

*Laitues pommées farcies.*

Entremets.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, ſuivant qu'elles ſont groſſes, faites-les

bouillir une demi-heure dans de l'eau & les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer, mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner de mie de pain: Etant farcies de cette façon, & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes. *Des Laitues pommées & Romaines.*

### *De la Chicorée sauvage blanche, & de la verte.*

*De la Chicorée sauvage.*

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, & à faire des décoctions de médecine.

### *De la Chicorée blanche ordinaire.*

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoûts; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis si vous en avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

*Si vous voulez* la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême, servez-la dessous des œufs molets. Entremets.

### *Des Cardes-Poirées.*

Des *Cardes-poirées.*

Entre-mets.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites la lier sur le feu & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût : si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

### *Des Cardons d'Espagne.*

Des *Cardons d'Espagne.*

Entre-mets.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiede pour les éplucher, vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre ; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût & les servez ; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, & d'un beau blond.

*Si vous voulez* les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes de poirées.

### *Des Artichaux.*

*Des Artichaux.*

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui devien-

droit inutile, puiſque je ne me ſuis propoſé de ne donner que des ragoûts ſimples & de peu de dépenſe.

*Des Artichaux.*

Les artichaux ſe mangent communément après avoir coupé le verd de deſſous & coupé à moitié les feuilles de deſſus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes, quand ils ſont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

*Si c'eſt en gras*, vous prendrez du bon coulis, & y mettez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu, & la mettez dans les artichaux.

*Si c'eſt en maigre*, vous mettez à la place une ſauce blanche : ces *mêmes artichaux* étants cuits à l'eau & refroidis, ſe mangent à l'huile avec ſel, poivre & vinaigre. Entremets.

*Si vous les voulez faire frire*, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les manier dans une caſſerole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, ſel, poivre, faites-les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, & ſervez-les avec du perſil frit. Entremets.

*Etant coupés de la même façon*; faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricaſſée de poulets, page 228.

Quand ils ſeront cuits, vous y mettrez une liaiſon & les ſervirez pour un plat d'entremets.

*Si vous voulez* confire des artichaux, ou en faire ſécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laiſſez au cul que ce qui eſt bon à manger, jettez-les dans l'eau juſqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les enſuite cuire dans de l'eau juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin aiſément, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils

Des Artichaux. font bien propres, vous les mettez égoutter. Si c'eſt pour ſécher, vous les mettrez ſur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud, ſi vous pouvez y tenir la main ſans qu'il vous brûle, cela ſuffit.

Quand ils ſeront ſecs vous vous en ſervirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans de l'eau tiede.

*Si vous voulez les confire*, ils en ſeront meilleurs, vous mettrez une ſaumure, comme il eſt expliqué aux haricots verds confits, & vous obſerverez la même façon; *les artichaux* violets tendres, & les petits verds ſe mangent à la poivrade, on les met ſur une aſſiette avec un peu de glace, ils ſe mettent à côté de la ſoupe pour un petit hors-d'œuvre.

### *Artichaux à la Barigoulie.*

Entremets. Prenez trois ou quatre artichaux ſuivant leur groſſeur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de deſſous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une caſserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de ſel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, & réduire entiérement la ſauce; quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce, laiſſez-les frire un moment dans l'huile pour faire riſsoler, mettez-les après ſur une tourtiere avec l'huile qui reſte dans la caſſerole, vuidez-les de leur foin & mettez deſſus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu ſur le couvercle pout faire griller les feuilles; ſi vous avez un four chaud, ils n'en ſeront que plus beaux; quand ils ſeront grillés d'une belle couleur ſervez avec une ſauce à l'huile, vinaigre, ſel & gros poivre.

### *Artichaux au verjus de grain.*

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de deſſous & coupé à moitié les

feuilles deſſus, faites-les cuire dans une petite braiſe, aſsaiſonnez légérement, mettez-les égoutter & vuidés de leur foin, ſervez-les avec une ſauce faite de cette façon; vous mettrez dans une caſserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu, quand elle eſt liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un inſtant dans de l'eau que vous mettez dans la ſauce, & ſervez les artichaux pour entremets. *Des Artichaux.*

### *Artichaux tournés.*

Prenez ſix artichaux de bonne groſſeur & tendres, ôtez-en les plus groſſes feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à meſure le cul d'artichaud pour qu'il ſoit coupé également, & n'anticipez point ſur le blanc, mettez-les à meſure dans l'eau fraîche & les faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foin; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du ſel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, quand ils ſeront cuits, vous les retirez pour les eſſuyer avec un linge: dreſſez-les dans le plat, & ſervez deſſus une ſauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez. Entremets.

### *Des Aſperges.*

Elles ſe mangent de pluſieurs façons, les plus groſſes ſont eſtimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poiſſon, pour garnir des potages, & ſervent communément pour entremets avec une ſauce. *Des Aſperges.*

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du ſel, un demi-quart d'heure ſuffit pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes. Entremets.

Des Asperges.

Vous les dreſſez après ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauce.

*Si c'eſt en gras*, vous prenez du bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu & la mettez deſſus les aſperges.

*Si c'eſt en maigre*, mettez deſſus une ſauce blanche : ces *mêmes aſperges* étant cuites à l'eau & refroidies, ſe mangent à l'huile, vinaigre, ſel & poivre.

*Si vous voulez faire un ragoût*, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles ſont cuites à l'eau & bien égouttées mettez-les dans une bonne ſauce, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

*Si c'eſt pour un potage*, prenez-en de petites, n'y mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en paquets; faites-les cuire dans du bouillon que vous deſtinez pour votre potage.

Quand elles ſont cuites, garniſſez en le bord du plat.

### *Aſperges en petits pois.*

Entremets.

Après les avoir coupées de la groſseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoiſe, n'en retranchez que les laitues : voyez page 191.

### *Du Potiron & Citrouille.*

Du Potiron & Citrouille.

Ils ne ſont d'autre uſage en cuiſine que pour faire de la ſoupe avec du lait,

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il eſt cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du ſel & du ſucre, ſi vous voulés, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

*Si vous voulez fricaſſer du potiron*, quand il eſt

cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre; quand il a bouilli un quart d'heure & qu'il ne reste point de sauce, mettés-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

*Du Potiron & Citrouille.*

### *Du Houblon.*

*Du Houblon*

Entremets.

Il ne se mange ordinairement que dans le Carême pour une salade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel; quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressés-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus, sel, poivre, huile & vinaigre.

### *Des Concombres.*

*Des Concombres.*

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le pêler, ôter le dedans, vous le coupés par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures en la retournant de tems en tems, par ce moyen elle rendra son eau froide à l'estomac, & vous la presserés encore avant que de la mettre dans la casserole.

Faites-la cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand elle est cuite, mettés-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

*Si c'est en maigre*, après les avoir pressées comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre; quand elles seront passées sur le feu, vous y mettrés une pincée de farine, & mouillés avec du bouillon; étant cuites & sans sauce, vous y mettrés une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servés pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs molets dessus ou sans œufs.

*Si vous voulez faire un potage*, vous les ferez

Des Concombres.

cuire un moment avec de l'eau, & les mettrés après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

*Ceux qui voudront* faire confire des concombres, doivent les choisir petits & pas trop murs, rangez-les dans des pots, & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

*Des Salsifis & Scorsonnaires.*

*Des Salsifis & Scorsonnaires.* Entremets.

*Des Salsifis & Scorsonnaires.*

Les Salsifis & Scorsonnaires s'accommodent de la même façon, vous les ratissez & les lavez; faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sauce blanche.

*Des Epinards.*

*Des Epinars.*

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême.

*En gras*, à la place de crême vous y mettrez un bon coulis & jus de veau, quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

*Des Melons,*

*Des Melons.*

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas, pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de godron, la queue courte &

groſſe, en le preſſant ſous la main qu'il ſoit ferme & non mollaſſe, qu'il ne ſoit ni trop verd ni trop mûr.

### *Des Topinambours.*

*Des Topinambours.*

Ils ſont fort peu eſtimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une ſauce blanche avec de la moutarde.

### *Des Betteraves.*

*Des Betteraves.*

Elles ſe font cuire dans de l'eau ou au four, elles ſe mangent en ſalade & en fricaſſée.

Pour les fricaſſer, mettez-les dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboule hachées, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre ſuffiſamment, ſel, poivre, faites-les bouillir un quart d'heure.

### *Des Cornichons.*

*Des Cornichons.*

Les cornichons d'Hollande ſont eſtimés les meilleurs, la couleur en eſt plus verte, ils ſervent à garnir des ſalades cuites, l'on en fait auſſi des ragoûts ; vous les faites bouillir un inſtant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne ſauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

### *Cornichons de bled de Turquie.*

Vous prenez du bled de Turquie qui ſoit encore en moëlle & tout verd, faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, enſuite vous le mettrez confire, vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du ſel, mettez la ſaumure toute bouillante ſur le bled de Turquie, mettez-le ſur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même ſaumure, & la remettez ſur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, après vous

couvrirez vos pots & les ferrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons ; si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

*Des Champignons, Morilles & Mousserons.*

### *Des Champignons, Morilles & Mousserons.*

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Entremets

Il n'en est pas de même des morilles & mousserons qui naissent dans les bois & se trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars, & d'Avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce, étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

*Pour les employer* faites-les tremper dans l'eau tiéde.

*Les champignons* se sont sécher de la même façon; *les morilles*, *mousserons & champignons* se servent de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.

*Si vous voulez vous en servir pour entremets à la crême* vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par dessus.

*Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles & mousserons*, quand ils sont bien secs,

comme il eſt dit ci-deſſus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en ſervir dans tous les ragoûts où il entre perſil & ciboule hachés. *Des Champignons, Morilles & Mouſſerons.*

### *Des Capres, groſſes & fines.*

Les fines ſervent à garnir des ſalades cuites, & à mettre entieres dans les ſauces; les groſſes ſervent pour les ſauces où il faut des capres hachées. *Des Capres.*

### *Des Capucines & la Chia.*

Les capucines ſont des fleurs rouges qui ſe mangent en ſalade & en font l'ornement. *Des Capucines & la Chia.*

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, ſe mange de la même façon.

### *Des Truffes.*

Les groſſes ſont les plus eſtimées; celles qui viennent du Périgord ſont les meilleures. *Des Truffes.*

Elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, aſſaiſonnées de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiéde, & bien frotté avec une broſſe, qu'il ne reſte point de terre autour.

Quand elles ſont cuites, vous les ſervez pour entremets dans une ſerviette.

*La truffe* eſt excellente dans toutes ſortes de ragoûts, ſoit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemens que vous pouvez ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſéches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée, & l'on n'eſt plus guere dans cet uſage préſentement.

### *Truffes à la Maréchale.*

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une broſſe, mettez chaque truffe aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, enveloppée de pluſieurs morceaux de papier, dans une petite marmite ſans *Entremets.*

*Des Truffes.* aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servirez chaudes dans leur naturel.

*Des Chervis.*

*Des Chervis.* Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats ; d'autres se contentent de les laver & de rompre le dur.

Entre-mets. Faites-les cuire avec de l'eau & du sel (il ne faut qu'un quart d'heure pour leur cuison) mettez-les après égoutter & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

*Du Thym, Laurier, Basilic, Sarriette & Fenouil.*

*Du Thym, Laurier, Basilic, Sarriette & Fenouil.* Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes ; la sarriette ne sert pas beaucoup que pour les féves de marais, le fenouil sert pour les ragoûts ; au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trempe dans la sauce ; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

*De la Patience, Buglose & Bourache.*

*De la Patience, &c.* Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau & point de sel.

*Du Cresson à la noix, Cresson de fontaine Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprenelle.*

Le cresson de fontaine se sert autour d'une pourlarde & chapon cuits à la broche ; vous l'assaisonnez de sel, & peu de vinaigre.

Le cresson à la noix, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour les garnitures de salades; *l'on fait aussi* avec, de petites sauces vertes.

*Du Cresson à la noix, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprenelle.*

Vous mettez de tout suivant sa force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, & les mettez dans un bon coulis, pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

*De l'Ail, Rocambole & Echalote.*

*De l'Ail, Rocambole & Echalote*

Vous vous en servez pour les ragoûts & sauces qui ont besoin d'être relevées, ainsi qu'il est marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particuliere.



## CHAPITRE XII.

### *Des Œufs.*

*Des Oeufs.*

APrès la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs; c'est un aliment excellent & nourrisant, que le sain & le malade, le pauvre & le riche partagent ensemble.

Les œufs frais adoucisent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumiere, s'ils sont clairs & transparens, c'est une bonne marque.

Quand ils sont piqués mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque chose de leur ptopriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Des Oeufs.

*Le jaune d'œuf frais*, délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, le boire en se couchant est bon pour les personnes enrhumées, c'est ce qu'on appelle lait de poule.

*Le blanc* battu avec de l'eau de plantin est bon pour l'inflammation des yeux.

*La peau de l'œuf* tenant à la coquille, faites la sécher, & écrasée & mêlée avec le blanc, est bonne pour la gersure des lévres.

*La coque d'œuf* brûlée & pilée est bonne pour blanchir les dents, elle est encore bonne étant brulée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement de sang : *l'on fait aussi un mastic* fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brulée & réduite en cendre, de bitume; le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, & que l'hiver ils sont chers, les personnes ménageres qui ont des poules les doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dames.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid; la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide; mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille, en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin, il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres.

Il est tems de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût Bourgeois.

### *Des Œufs mollets de toutes façons.*

Comme les œufs pochés à l'eau (c'est-à-dire cassés dans l'eau bouillante) ne se font pas bien bons quand ils ne sont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon, voici qui suppléera au défaut.

Mettez

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien justes, & les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout mollet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles; *vous les servirez entiers.* *Des Œufs.* Hors-d'œuvre.

*Ces sortes d'œufs* se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capres & anchois, sauce au verjus de grain, sauce robert, sauce ravigote; avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes-poirées, ragoût de céleri, ragoût de laitues, ragoût de chicorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

*Œufs de toutes les façons Bourgeoises.*

Tout le monde sçait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez. Hors-d'œuvre.

Pour ne les point manquer quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette; de cette façon ils sont immanquables.

*Des Œufs brouillés de plusieurs façons,*

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Entre-mets.

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

*En maigre*, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

Des Œufs.

*Si vous voulez les faire avant quelques ragoûts de Légumes.*

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menus, & en mettez deux cuillerées à ragoûts dans vos œufs, & les brouillerez tout comme les autres.

*Si c'est au verjus*, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

*Des Œufs frits de toutes façons.*

Entre-mets.

En gras vous les faites frire avec du sain doux, *& en maigre* vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële, quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites ensorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce & même ragoût, pag. 264.

Hors-d'œuvre.

*Les œufs au beurre noir*, se font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu, quand il ne crie plus vous avez les œufs cassés dans le plat, & assaisonnés de sel & poivre, mettez-les dans la poële & les faites cuire; passez une pêle rouge par dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec filet de vinaigre dessus.

*Œufs à la Bagnolet.*

Entre-mets.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce & la servez sur les œufs.

*Les Œufs au plat, autrement dit au miroir.*

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu partout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pêle rouge, & servez. *Des Œufs.*

*Les Œufs au lait se servent pour entremets.*

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poinçons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit, passez la pêle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits. Entremets.

*Œufs à la Duchesse.*

Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin; ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuiller & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir, mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêts à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs. Entremets.

*Les œufs à la farce* ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce, page 154.

*Des Omelettes de toutes façons.*

Prenez des œufs, la quantité que vous vou-

lez metre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faite fondre du beurre dans une poële, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la renversez dans le plat que vous devez servir, ceux qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin.

Des Œufs.

Entre-mets.

*Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées*, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Entre-mets.

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelètte dans une poële comme les autres; vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée se font différemment.

Hors-d'œuvre.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir; & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Entre-mets.

*Omelettes de harengs sorés*; ouvrez les par le-dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

*Des Œufs à la tripe, aux concombres.*

Hors-d'œuvre.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez

les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre. Des Œufs.

Quand elles sont cuites, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût & servez; les autres se font en retranchant les concombres.

*Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux*, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre, servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez ensuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, assaisonné avec du sel, & du gros poivre; quand votre oignon est cuit & la sauce réduite, vous avez une omelette bien séche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

### *Œufs au gratin.*

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout ha- Entremets.

*Des Œufs.*

ché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemb[le] pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisse[ur] d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, en[-]suite vous casserez dessus sept ou huit œufs qu[e] vous assaisonnez de sel, gros poivre; faites cui[re] doucement, passez la pêle rouge dessus, quan[d] ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

### *Oeufs brouillés à la coque.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Coupez autant de mie de pain en rond de [la] forme d'une petite tabatiere que vous voulez se[r]vir d'œufs, faites un petit trou dans le milie[u] pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, en[-]suite vous prenez les œufs que vous voule[z] brouiller, cassez-les proprement par un bout pou[r] les vuider, brouillez-les en les mettant dans un[e] casserole avec un petit morceau de beurre, u[n] peu de persil, ciboule hachée, sel, gros poivre[,] deux cuillerées de crême; faites-les cuire sur [le] feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soien[t] cuits, & vous les remettrez dans leurs coquilles qu[e] vous aurez lavées & égoutées, dressez-les sur le[s] mies de pain.

### *Oeufs à la Huguenote.*

Entremets.

Prenez le plat que vous devez servir & le met[-]tez sur un moyen feu avec un peu de jus, casse[z] doucement des œufs pour que les jaunes resten[t] entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faite[s] cuire le dessus avec une pêle rouge & les serve[z] à demi molets.

### *Oeufs en timbales*

Entremets.

Faites fondre un peu de beurre pour beurre[r] en dedans six gobelets ou des petites timbales d[e] cuivre, vous prenez six œufs blancs & jaunes qu[e] vous délayez avec trois ou quatre cuillerées d[e] coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez le[s] dans un tamis pour les mettre dans un gobele[t] (il ne faut pas les emplir,) mettez-les cuire a[u]

bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils ſont fermes, il faut paſſer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverſer dans le plat. Servez avec un jus clair. *Des Œufs.*

*Oeufs en ſalade.*

Entre-mets.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez deſſus en ſymmétrie des œufs durs coupés en deux & autour de la fourniture de ſalade, aſsaiſonnez d'huile, vinaigre, ſel, poivre.

*Oeufs au petit lard.*

Entre-mets.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, ayez ſoin de le retourner, enſuite vous verſez le lard fondu dans le plat que vous devez ſervir avec deux cuillerées de jus, caſſez deſſus ſept ou huit œufs, mettez-y auſſi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de ſel, faites cuire ſur un petit feu, paſſez la pêle rouge deſſus. Servez à demi molet.

*Oeufs en peau d'Eſpagne.*

Entre-mets.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec ſix œufs blancs & jaunes, ſel, gros poivre, paſſez-les au tamis & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir; faites les cuire au bain-marie; quand ils ſeront pris, en ſervant coupez-les avec quelques coups de couteau & mettez deſſus un jus clair.

*Oeufs en filets.*

Hors-d'œuvre.

Paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail, quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une ſauſſe; en-

*Des Œufs.*

suite vous y mettrez des œufs durs les blans coupés en filets & les jaunes entiers ; faites bouillir un moment, & servez.

*Oeufs à la Crême.*

Hors-d'œuvre & Entremets.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-septier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pêle rouge par-dessus. Servez à demi molet.

*Oeufs au fromage.*

Entremets.

Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc ; faites bouillir à petit feu, en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu ; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

*Oeufs frits.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Faites trois omelettes fort minces de trois œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre ; à mesure que vous les faites vous les étendez sur un couvercle de casserole & les roulez bien serrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois ; ensuite vous les trempez dans un œuf battu & les pannez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de persil frit.

*Oeufs au pain.*

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poinçon de crême, sel, poivre, un peu de muscade ; quand le pain a bu toute la crême, cassez-y dix œufs, & les battez ensemble pour en faire une omelette.

*Oeufs au gratin au palmesan.*

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf, de la mie de pain avec un peu de fromage de palmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du palmesan rapé, faites cuire & passer la pêle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi molets.



Hors-d'œuvre ou Entremets.

*Oeufs à la Bourgeoise.*

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y partout des tranches de mie de pain coupées très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

*Oeufs grillés.*

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pêle rouge par dessus. Servez-les que les jaunes soient à demi molets avec les caisses.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

*Oeufs à l'ail.*

Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart

Des Œufs.

Hors-d'œuvre.

d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchoix, une bonne pincée de capes, ensuite vous les délaierez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre, mettez cette sausse dans le fond du plat que vous devez servir, & des œufs durs dessus arrangés proprement.

*Oeufs à la Jardiniere.*

Hors-d'œuvre.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

*Oeufs en surtout.*

Hors. d'œuvre.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-septier de lait, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit liée, & vous y mettrez sept œufs durs coupés en quatre; faites leur faire un bouillon & les dressez sur le plat que vous mettrez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous, frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière.

*Oeufs à l'eau.*

Entremets.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure, mettez-

la ensuite refroidir & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit, s'il est grand vous en mettrez davantage; vous délaierez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, passez ensuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans sans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez des jaunes d'œufs. *Des Œufs.*

En maigre toutes sortes d'œufs, dans le besoin se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.



## CHAPITRE XIII.

### *Du Beurre, Fromage, Laitage, & Epiceries.*

VENONS présentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries nécessaires à la cuisine, & celles dont on fait usage sont,

Le Sel & Salpêtre.
La Muscade.
Le Clous de-Girofle.
Le Poivre fin & Poivre concassé.
La Fleur de Muscade.
Massis.
Le Citron.
Gingembre.
Cannelle.
Coriandre.
Le Géniévre.
Le Safran.
La Mourtade.
Les Pistaches.
Les Amandes douces & ameres.
Le Raisin de Corinthe.
Le Verjus.
Le Vinaigre rouge & blanc.
L'huile fine & commune.
L'Orange aigre.

### Du Beurre.

Du Beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une Cuisiniere s'attache à le bien connoître, & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appellée barbote, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pout cet effet il faut le porter au nez, & sentir s'il n'a point un goût de rence; *les beurres de Mai & de Septembre*, sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là; & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour le saler.

*Voici la façon de le faire fondre*, sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite & le versez doucement dans des pots de grais.

Passez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez les à la cave, étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

*La façon du beurre ſalé* eſt auſſi bonne quand il eſt bien façonné; après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez ſur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez du ſel deſſus en raiſonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétriſſez de cette façon juſqu'à ce que le beurre ſoit bien mêlé avec le ſel. *Du Beurre.*

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres juſqu'à définition, vous le mettrez à meſure dans des pots de grais bien propres & le preſſerez bien avec la main pour qu'il ne reſte point de vuide.

Quand les pots ſeront pleins, vous prendrez du ſel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez ſur la ſuperficie des pots, portez-les à la cave pour le conſerver, & les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

*Du Fromage.*

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la Fermière, je m'expliquerai ſeulement ſur les différentes façons qu'on les peut ſervir ſur les tables, & l'uſage que l'on en peut faire en cuiſine. *Du Fromage.*

Nous avons les fromages de chevrettes qui ſont faits avec lait de chevres mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils ſont affinés, ils ſont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, eſt celui de Brie; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande* (celui qui eſt perſillé eſt le meilleur) *le fromage de Gruyere* doit être choiſi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmeſan*, *le fromage de Roquefort* le plus eſtimé de tous, & par conſéquent le plus cher.

Du Fromage

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crême qui se mangent avec de la crême & du sucre, toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le *Parmesan & le Brie* dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi septier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sausse en peut boire, faites la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

*Le Parmesan* sert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez, *la viande* ou *poisson* que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sausse & la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Entrée.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sausse destinée à la viande, du Parmesan dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, & mettez par dessus la viande, le restant de la sausse que vous couvrez par-tout de Parmesan, & mettez en-

suite le tout dans le four ou sous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur, & le servez ensuite à courte sausse, les bords du plat bien essuyés.

*Du Fromage*

*Vous pouvez aussi* mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Espagne que vous servez pour entremets.

*Entremets.*

### *Du Laitage.*

*Du Laitage.*

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible de mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différents aprêts qui sont écrits dans ce Livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crêmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

---

## DES CREMES.

### *Crême Italienne.*

*Des Crêmes. Entremets.*

METTEZ dans une casserole trois demi-septiers de lait & le faites bouillir, ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, un peu plus de demi quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir & réduire à moitié; mettez un peu refroidir, ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs, mettez-y votre crême peu à peu en la remuant à mesure, passez-la au tamis & la dressez dans le plat que vous devez servir: faites-la prendre au bain marie; avant que de la servir vous passez la pêle rouge par dessus pour la colorer.

Des Crêmes.

### *Crême au café.*

Entre-mets.

Mettez trois demi-septiers d'eau dans une cafetiere, quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuiller & le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait & un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la crème, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir qui doit-être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

### *Crême au Chocolat.*

Entre-mets.

Rapez deux tablettes de chocolat & les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre ; une chopine de lait, un demi-septier de crême : faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera à demi froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez-la au tamis & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

### *Crême frite.*

Entre-mets.

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu-à-peu avec six œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de sucre, une petite pincée de sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la

tournant toujours ; quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi doigt sur un plat fariné, jettez de la farine dessus, quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, ensuite vous la glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Des Crêmes.

### *Crême au Caramel.*

Entre-mets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-septier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, & mettez dans une poële d'office, un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de cannelle foncée, ôtez-le du feu & y mettez la crême ; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême, ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

### *Crême à la Franchipane.*

Entre-mets.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre, faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure ; quand elle sera froide, elle vous serr pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes ; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. *Les tourtes à la moëlle* se font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passez au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crême.

*Des Crêmes.*

### *Crême à la Madeleine.*

Entre-mets. Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de cannelle pilée, quelques biſcuits d'amandes amères écraſées, une demi cuillerée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de ſucre, gros comme un pois de ſel, mettez votre plat ſur un moyen feu, verſez-y la crême, quand elle ſera cuite, jettez-y un peu de ſucre pour la glacer avec la pêlle rouge.

### *Crême à la Ducheſſe.*

Entre-mets. Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec un demi ſeptier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de ſucre, faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, paſſez-la au tamis & la délayez enſuite avec ſix jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biſcuits d'amandes amères, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-fin; faites-la cuire au bain-marie comme celle au caffé.

### *Crême de ris pour les Convaleſcens.*

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiédes; mettez-le cuire avec un bon bouillon gras; lorſqu'il eſt cuit & épais, écraſez-le avec une cuiller & le mettez enſuite dans une étamine pour le paſſer en le bourrant fort avec une cuiller de bois, mettez-y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le paſſer. Servez-le de l'epaiſſeur d'une crême double.

### *Crême de thé, d'Eſtragon, de Céleri, de Perſil.*

Entre-mets. Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de ſucre, faites bouillir & diminuer d'un

tiers ; enſuite ſi c'eſt une crême de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé boue pour en faire cinq taſſes, laiſſez-le bouillir un moment & paſſez au tamis ; ſi vous voulez faire une crême d'eſtragon, vous prendrez deux branches d'eſtragon que vous ferez bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau & le mettez enſuite bouillir dans la crême ; il ne faut le laiſſer que le temps qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine ; vous ferez la même choſe pour celle de céleri & celle de perſil ; la crême étant paſſée au tamis vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie comme celle de caffé ; ſi vous voulez les ſervir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine, après qu'elles ſont paſſées au tamis & que la crême eſt tiéde, délayez-y de la préſure ou des peaux de gigier de volailles hachés, paſſez enſuite au tamis & la mettez dans le plat que vous voulez ſervir, que vous mettez ſur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle où vous mettrez auſſi un peu de cendres chaudes, laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, & la mettez au froid juſqu'à ce que vous ſerviez.

*Des Crêmes.*

### *Crême en neige.*

*Entremets.*

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de ſucre & réduire à moitié, quand elle ſera tiéde, faites-la prendre avec de la préſure ou gigier comme les précédentes ; quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet ; à meſure qu'elle mouſſe, enlevés la mouſſe avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous, continuez à fouetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite.

Des Crêmes.

### *Crême brûlée.*

Entre-mets.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-setier de crême & un demi-setier de lait, mettez-y gros comme un pois de sel, & deux onces de sucre, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir, faites-le bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur cannelle, & y versez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur le bord du plat en l'amenant sur la crême, & cela se doit faire promptement.

### *Crême blanche au naturel.*

Entre-mets.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crême, & passez ensuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre crême dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, & le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

### *Crême glacée.*

Entre-mets.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleurs d'orange pralinée & pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit

jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-ſetier de lait. *Des Crêmes.*

Faites cuire cette crême ſur le feu, pendant une demi-heure.

Quand elle eſt épaiſſe vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montés, vous les mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez ſervir, vous mettrez pardeſſus du ſucre, afin que la crême en ſoit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere; quand elle eſt bien montée & glacée, ſervez.

*Crême à la moëlle.*

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très-fin, un peu d'eau de fleurs d'orange & trois demi-ſetiers de crême, un morceau de ſucre. Entremets.

Vous prenez enſuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre ſur le feu & la paſſez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure, retirez-la enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mêlez-les bien dans la crême, & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir.

Faites-la cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere comme la précédente; quand elle eſt cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le paſſez légérement ſur la crême; mettez tout de ſuite de la nompareille, ce ſont des petites dragées de toutes couleurs, & ſervez.

Des Crêmes.

### *Crême gratinée.*

Entremets.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir, sur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & passez la pêle rouge par-dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

### *Crême au petit pain.*

Entremets.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croûtes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crême, faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crême dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par-dessus de la même crême, unissez-les par-dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du sucre fin. Des Crêmes.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure, mettez par-dessus du sucre fin & les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

*Crême légere.*

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avec du sucre, de l écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, faites bouillir le tout ensemble & réduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayez dans une casserole plein une cuiller à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, passez ensuite votre crème dans un tamis & la faites cuire au bain-marie, quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par-dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en soit douce, servez d'une belle couleur. Entre-mets.

*Crême Bachique.*

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle; trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure: délayez dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, lorsqu'il sera à demi-froid, passez le tout au tamis, & faites cuire Entre-mets.

*Des Crêmes.*

votre crême au bain-marie ; quand elle ſera priſe vous l'ôterez pour la mettre au frais, juſqu'à ce que vous la ſerviez.

# DES BEIGNETS.

## *Beignets de Crême.*

*Des Beignets*

Entre-mets.

PRenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & ſix jaunes, quatre macarons écraſés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-ſetier de crême & un demi-ſetier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart-d'heure, que votre crême devienne bien épaiſſe & la mettez refroidir ſur un plat fariné & mettez encore deſſus de la farine après l'avoir étendue de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quand elle eſt froide vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude & ſaupoudrée de ſucre fin par-deſſus en les ſervant.

## *Beignets, Soufflets ou Pets & petits Choux.*

Entre-mets.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleurs d'orange une pleine cuiller à café, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un grand demi-ſétier d'eau, faites bouillir le tout enſemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaiſſe, remuez-la bien ſur le feu avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole, pour lors vous la mettrez promptement dans une autre caſſerole & y délayerez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuiller de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à

la fois

la fois jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût de la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poële en cognant sur le bord, faites les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés & de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix proche les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier & ferez frire de même: *c'est avec cette même* pâte que l'on fait des petits choux, il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte & de les faire cuire au four. *Des Beignets*

### *Beignets de Brioche.*

Prenez des petites broches de deux liards, que vous couperez par la moitié; ôtez-en la mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recollés ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entières, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la pêle rouge. Entre-mets.

### *Beignets de pommes & de pêches.*

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du

*Des Beignets*

sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau des fleurs d'orange ; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacés avec du sucre & la pêle rouge ; les beignets de pêches se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte ; pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin, vous les pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & servez glacés avec du sucre.

### *Beignets d'orange.*

Entre-mets.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec une petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite piece, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel ; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller, trempez vos quartiers d'orange dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacés de sucre fin, & la pêle rouge.

### *Beignets de blanc-mangé.*

Entre-mets.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de ris que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre ; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures, quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettrez

une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée, hachée, un peu de ſel, le tout étant mêlé, vous étendez la crême ſur un plat fariné, jettez de la farine deſſus; quand elle ſera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de groſſeur d'une moyenne bale, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorſqu'ils ſont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du ſucre fin. Des Beignets.

*Beignets de pain à chanter.*

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez deſſus un peu de crême de franchipane, ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez deſſus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller enſemble; lorſqu'ils ſeront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel; faites-les frire & glacer avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets.

*Beignets de feuilles de vigne.*

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau de-vie, enſuite vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crême de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, enſuite vous les trempez dans une pâte comme les beignets précédens & les finiſſez de même. Entremets.

*Beignets mignons.*

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de ſel, deux onces de ſucre, un citron verd rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un demi-ſetier de lait & demi-ſetier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien épaiſſe, étendez-la ſur un plat fariné, poudrez le deſſus avec de la farine; quand elle ſera froide, Entremets.

Des Beignets

coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon : mettez dans une casserole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs ; faites frire & servez glacés de sucre & la pêle rouge.

*Beignets de pâte.*

Entre-mets.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, paitrissez la pâte, ensuite vous l'abbattez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés ; mettez sur chaque morceau un peu de crême de franchipane. couvrez avec un dessus comme le dessous, mouillez les bords & les collés ensemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

*Beignets de pain.*

Entre-ets.

Faites bouillir un demi-setier de lait & réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment, quand elles seront toutes imbibées, mettez-les égoutter & fariner, faites-les frire, glacez avec du sucre & la pêle rouge.

*Beignets à la crême.*

Entre-mets.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crème, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd haché très-fin ; faites bouillir & réduire à moitié, ensuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec la crême, & la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, ôtez-la du feu

pour la mettre ſur la table, abattez-la avec le rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit mince comme un petit écu, coupez-la en lozange; faites-la frire & glacer avec du ſucre & la pêle rouge. *Des Beignets*

---

## DES RÔTIES.

### *Rôties au jambon.*

*Des Rôties.* Entre-mets.

ELLES ſe font en coupant ſix ou ſept tranches de pain de largeur de deux bons doigts, vous les paſſez dans du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites deſſaler une heure dans de l'eau s'il n'eſt pas nouveau; enſuite vous les mettez dans une caſſerole ſur un petit feu pendant une heure; quand il eſt cuit vous l'ôtez de la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole une pincée de farine, pour faire un petit roux & le mouillez avec du bouillon ſans ſel, & un bon filet de vinaigre, faites bouillir un bon quart-d'heure; après l'avoir dégraiſſé, vous paſſez cette ſauce au tamis, dreſſez le jambon ſur les rôties de pain & la ſauce par-deſſus, avec quelques grains de gros poivre.

### *Rôties au lard.*

Entre-mets.

Coupez des tranches de pain de largeur de deux doigts & d'égale grandeur, mettez deſſus ſuffiſamment de petit lard coupé en petits dez & manié avec un œuf crud, perſil, ciboule, une échalote, le tout haché, du gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une ſauce claire & un filet de vinaigre.

### *Autres Rôties au lard.*

Entre-mets.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & raſſis, coupez-en les deux bouts & lardez tout

Des Rôties.

le milieu avec du petit lard coupé en lardons ; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée ; & les servez avec une sauce claire, un filet de vinaigre, & un peu de gros poivre.

*Rôties aux anchois.*

Entremets.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre, vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & du gros poivre.

*Rôties de Rognons de Veau.*

Entremets.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche que vous hachez, avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés, mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire sur une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

*Rôties aux épinards.*

Entremets.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini, de bon goût & bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs cruds, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mie de pain & les faites frire. Servez sans sauce.

*Rôties aux haricots verds.*

Elles se font de la même façon que celles aux épinards. *Des Rôties.*

*Rôties aux concombres.*

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué à la page 257; quand il est fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards. Entremets

*Rôties de toutes sortes de viandes.*

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dez, pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus, dressez votte viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire. Entremets

*Rôties à la minime.*

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, du gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties, servez froid.

*Usages des Epiceries.*

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'assaisonnement des ragoûts.

*Usages des Epiceries.*

*Pour le sel*, tout le monde sçait qu'il est indispensable.

*Le poivre* l'est un peu moins.

*Le salpêtre* sert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glaces pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

| | |
|---|---|
| La Muscade. | Poivre fin. |
| Clous de Girofle. | Fleurs de Muscade. |
| Macifs. | Canneile. |
| Gingembre. | Coriandre. |

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts comme il est marqué dans les endroits où il est besoin.

*L'on en fait aussi* des épices mêlées, en mettant de chacun, la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

*Ces épices mêlées* sont excellentes pour toutes sortes de pâtés & entremets de viande froide.

*Le geniévre* n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

Comme piece de bœuf & petit salé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

*Le safran* n'est plus en usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain béni de campagne.

*La moutarde* se sert à côté du bœuf à dîné, & à faire des sauces-robert & rémoulade.

*Les pistaches* servent pour des crêmes, pour des galentines & à faire quelque ragoût particulier.

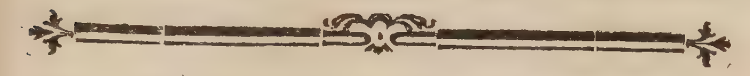
*Les amandes douces & amères* servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepain, & entrent dans plusieurs sortes de crêmes.

*Elles servent aussi* à faire de l'orgeat comme il sera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

*Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange aigre*, servent à relever le goût des sauces, comme il est expliqué dans chaque article, où il en est besoin.

*La bonne huile d'olive* sert pour toutes sortes de salades, & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

*Usages des Epiceries.*



# CHAPITRE XIV.

## *De la Pâtisserie.*

*De la Pâtisserie.*

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtisserie, il suffit qu'une Cuisiniere puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sçache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre & des pâtisseries froides.

*Pour des* entremets de milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée, & pour la cuison des viandes qu'elle mettra en pâte, de sçavoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

*Autre article* très-essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de sçavoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si c'est des pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-temps, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abatre de sa chaleur, c'est-à-dire après que le four est nétoyé, fermez-en la porte, & soyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

*Pour les piéces* qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud; principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter.

De la Pâtisserie.

### *De la pâte brisée pour les tourtes.*

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous paitrissez ensuite à force de bras; votre pâte ne sauroit être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans, vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir pour qu'elle ait le temps de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

*Les Tourtes* que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, des aîlerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez & le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, dans tous les vuides du bon beurre, couvrez viande avec des bardes de lard, mettez dessus viande une pareille abaisse que vous avez mis de

ſous, mouillez avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent ſe toucher enſemble, & les pincez tout autour pour qu'ils ſe collent enſemble, faites enſuite un bord en tournant autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune enſemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le deſſus de la tourte.

*De la Pâtiſſerie.*

Faites-la cuire au four trois heures, *un quart-d'heure* après qu'une tourte eſt au four, il faut la ſortir pour faire un trou au milieu pour laiſſer ſortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de ſuite dans le four.

Quand elle eſt cuite, vous ôtez le deſſus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graiſſe qui eſt dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller à bouche, vous enlevez ce qui eſt en dedans du bord qui n'eſt pas cuit.

Vous avez enſuite dans une caſſerole une bonne ſauce toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

*Si vous avez* dequoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en ſera que meilleure; recouvrez-la avec ſon deſſus, & ſervez.

Voilà la façon que vous obſerverez pour toutes ſortes de tourtes.

*Pour entrée*, ſoit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui ſeront dedans, leur aſſaiſonnement, les temps de leur cuiſon, & les ſauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'eſt toujours la même répétition.

*Tourtes de côtelettes de Mouton, à la Périgord.*

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laiſſez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncé de pâte la tourtiere, comme il eſt dit ci-devant; arran-

**Entrée.**

gez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

*De la Pâtisserie.*

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

*Vous pouvez encore* faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes, *pour lors*, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

*Les tourtes de tendrons de veau*, se font dans le même goût, *la seule* différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

### *De toutes sortes de Tourtes de Gibier.*

Entrée. Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

*Si vous voulez* faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

*La bécasse*, pour faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, & vous les mettez au fond de la tourte.

*Les Alouettes*, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vuider du dedans; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce

qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

*De la Pâtisserie.*

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, sel, & fines épices, couvrez de bardes de lard & de beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Entrée.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis, en servant, pressez dans la sauce le jus de deux oranges: *si vous avez* à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

*Vous y mettrez* toujours en servant. le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

*Tourtes de toutes sortes de farces.*

Entrée.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, *comme* tranche de bœuf du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez, il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent, il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettrez deux œufs entiers, & mouillez avec un bon demi-setier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, foncez votre tourtiere d'une abaisse de pâte, mettez cette farce dessus, l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrez ensuite de pâte, & finissez comme les autres.

*De la Pâtisserie.*

Faites-la cuire deux heures ; si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus long-temps.

Quand elle est cuite & bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez dessus un bon coulis clair, & servez.

### *Des Tourtes maigres en Poissons.*

Prenez tels poissons que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncéz une tourtiere avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez tout le poisson avec bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes, *une heure & demie* suffit pour la cuison d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre ; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiede, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraissez ; vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

*Vous pouvez encore* vous servir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de *truffes*, *mousserons*, *morilles*,

*pointes d'asperges*, suivant la saison où vous vous trouverez.

De la Pâtisserie.

*Timbale.*

Entrées

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon, mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de sain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel : paitrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme, ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer, mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte sauce (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis) après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller ensemble, faites cuire au four ou à la braise, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sous un couvercle; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sans-dessus-dessous, dans le plat que vous devez servir, faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mis dedans.

*De la pâte brisée pour les pâtés froids.*

Les Cuisiniers qui auront l'adresse de faire un

*De la Pâtisserie.*

pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans ; la cuison & les sauces en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur sçavoir faire.

*Voici la façon* de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin ; *voici sur quoi* vous vous réglerez.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin & beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu, vous mêlez ensuite la farine & la paitrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

### *Façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous voudrez mettre en pâte.*

Prenez ruelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poulardes, chapons, n'importe ; l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera. *Les aindons* désossés garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

*Les perdrix*, *bécasses*, *chapons*, *poulardes*, après qu'ils sont vuidés, troussez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet, faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule hachés. *De la Pâtisserie.*

Vous faites la même chose pour le *veau & mouton*, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte, vous l'abattez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par dessus, mettez ensuite une abaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent tous ensemble, appuyez par tout les doigts pour les unir ; vous reprenez après le doroir que vous trempez dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au dessus, de la largeur du pouce ; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant, vous dorez ensuite par-tour le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune ; pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs de lis faites avec de la même pâte, & le redorerez une se-

De la Pâtisserie.

conde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures; vous en jugerez suivant sa grosseur.

Gros Entremets pour le milieu.

Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

### *De la pâte appellée feuilletage.*

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets), mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, paitrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & six en hiver : *ce que l'on appelle tour*, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi doigt, en jettant de tems en tems & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits pâtés*, & toutes sortes de *gâteaux feuilletés.*

### *Petits Pâtés friands.*

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage ; vous prenez un peu de ruelle de veau & autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil,

ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, ſel, poivre; délayez cette farce avec un demi-ſetier de crême; goûtez ſi elle eſt de bon goût, vous prenez enſuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaiſſes de pâte de l'épaiſſeur d'un écu; mettez de cette farce ſur la pâte, & couvrez d'une abaiſſe de pâte, dorés-les & les faites cuire au four. *De la Pâtiſſerie.*

Pendant qu'ils cuiſent, vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très-fin; mettez dans une caſſerole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de ſel; faites chauffer ſans bouillir & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſur le feu & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le deſſus de chaque pour en ôter après la viande; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez ſur chaque petit pâté ſon couvercle, & les ſervez le plus chaudement que vous pouvez.

### *Gâteau d'amandes.*

Mettez ſur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de ſel, un quarteron de ſucre fin, ſix onces d'amandes douces pilées très-fin, paitriſſez le tout enſemble & en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire & le glacez avec du ſucre & la pêle rouge. Entremets.

### *Gâteau au lard.*

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettés-le dans une caſſerole ſur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, enſuite vous mettrez un litron Entremets.

*De la Pâtisserie.*

& demi de farine sur la table : faites un tr[ou] dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est form[é] en faisant cuire le petit lard, une demi-livre [de] beurre, peu de sel, deux œufs, un grand ve[rre] d'eau, paitrissez la pâte & la laissez reposer u[ne] heure, mettez toutes vos tranches de petit la[rd] dans la pâte un peu distantes de l'une à l'autr[e], formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dore[z-] le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonn[e] heure dans le four ou dessous un couvercle [de] tourtiere.

### *Gâteau en Lozange.*

Entremets.

Faites une pâte de feuilletage comme celle q[ui] est expliquée ci-devant, page 306, abattés-[la] avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doig[t], coupés-la en lozange de la largeur de deux doig[ts], dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf batt[u], faites cuire un bon quart d'heure au four, ensui[te] vous les glacez avec du sucre & la pêle rouge.

### *Gâteau de Savoie.*

Gros Entremets froid.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & [de] l'autre côté autant pesant de sucre fin, ôtez le su[-]cre & mettez à la place de la farine la pesanteu[r] de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à par[t], cassez les œufs, mettez les jaunes dans une te[r-]rine & les blancs dans une autre, mettez avec l[es] jaunes le sucre que vous avez pesé & un peu [de] citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée [&] hachée, battez le tout ensemble pendant un[e] demi heure : ensuite vous y mettez les blanc[s] d'œufs bien fouettés & la farine que vous ave[z] pesée, que vous mettez en douceur en remuant [à] mesure le biscuit avec le fouet ; vous avez un[e] casserole de moyenne grandeur & profonde, o[u] une poupetoniere que vous frottez d'abord ave[c] du beurre affiné, essuyés-la bien avec un torcho[n] & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étend[e] par-tout ; mettez-y votre biscuit & le faites cuir[e]

au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie ; quand il sera cuit vous le renversez doucement sur un plat, s'il est d'une belle couleur dorée vous le servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera séche.

*De la Pâtisserie.*

### *Gâteau à la Crême.*

*Entremets.*

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel, paitrissez légérement la pâte, laissés-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattés-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorés-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

### *Gâteau à la Royale.*

*Entremets.*

Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine, faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtés-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettrez un peu

*De la Pâtisserie.*

de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'a-mandes ameres, le tout bien fin, dressez les pe-tits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

*Gâteau de Brioche.*

Entre-mets.

Mettez un litron de farine sur une table & paitrissez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de biere; si vous n'en avez point vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain; enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure l'été & une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez fait en levain, une livre & demie de beurre, de œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, paitrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrés-la de farine & l'enveloppez d'une nape, pour la laisser revenir neuf ou dix heutes, coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, mouillés-les en les atrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure, & les grosses une heure & demie.

*Gâteau à la viande.*

Gros Entre-mets froid.

La viande que vous emploierez donnera le nom à votre gâteau, comme, gâteau de liévre, de la-pin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levés-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachés-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre

d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures, la cuison faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtés-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

*De la Pâtisserie.*

*Gâteau de ris.*

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de ris bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite du bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le ris, paitrisez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Entremets.

*Tartelettes.*

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant page 306, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe-pâte, mettés-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 281, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacés-les avec du sucre & la pêle rouge.

Entremets.

*Dariolles.*

Mettez sur une table un peu plus de demi-litron

De la Pâtisserie.

Entre-mets. de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, paitrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt coupés-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau & les relevez sur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piéce de vingt-quatre sols, mettés-les au four d'une chaleur modérée ; un demi-quart d'heure après mettés-y un demi-setier de crême délayée avec deux œufs & deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre ; quand elles seront cuites jettez du sucre fin par dessus.

*Timbales de Biscuits.*

Entre-mets. Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoie que vous trouverez ci-devant, page 308, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuison & le four un peu plus doux.

*Croquantes.*

Entre-mets. Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, paitrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme, abbattés-la très-mince, & en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart d'heure dans un four très-doux; quand elles seront froides vous y mettrez légérement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures : cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence

férence que vous y mettrez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

*De la Pâtisserie.*

*Feuillantines.*

Entremets.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué ci-devant, page 306 ; abbattés-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettés-la sur une tourtiere & de la crême de franchipane dessus, couvrez la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

*Génoises.*

Entremets.

Faites une pâte brisée, abbattés-la de l'épaisseur d'un petit écu, & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à café de crême de franchipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez-les bien ensemble en les pinçant tout au tour : faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

*Poupelain.*

Entremets

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une casserole, vous y mettrez tout de suite un œuf à la fois & le délaierez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupe-

*De la Pâtisserie.*

lain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettés-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite, ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doigt, jettez par-tout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitie, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par dessus, glacez avec la pêle rouge.

### *Gâteau à la Brie.*

Entre-mets.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras; paitrissés-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte; quand elle sera bien paitrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

### *Talmouzes.*

Entre-mets.

Vous mettrez dans une casserole un poinçon d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout; mettés-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y mettrez ensuite du fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuilletage, de la même pâte que celle à petits pâtés, abatez-la bien mince, mettez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'envelopperez avec les quatre coins,

du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

*De la Pâtisserie.*

### *Meringues.*

Entremets.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par-dessus pour les faire cuire, quand elles sont cuites & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez.

### *Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.*

Entremets

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte,) soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par dessus des petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four; il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

De la Pâtisserie.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par dessus du sucre fin, & passerez la pêle rouge par dessus pour la glacer.

*L'on fait aussi* des tourtes de la même façon avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de resservir, pourvu qu'elles ne soient pas aigres, il ne faudroit point s'en servir; vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Entremets.

*Des Tourtes faites avec de la gelée.*

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon; pour éviter cet inconvénient;

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pêle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

*Les gelées* dont vous pouvez vous servir, sont

| | |
|---|---|
| De Groseilles. | De Coins. |
| De Framboises. | De Cerises. |
| De Pommes. | |

*Gâteaux fourés.*

Entremets.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après

les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four. *De la Pâtisserie.*

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, & jettez par-tout par-dessus de la petite nompareille.

*Une autre fois*, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du sucre fin, & la pêle rouge par dessus pour le glacer.

*Tourtes de confiture pour l'été.*

Elles se font avec les fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'Office, ce sera l'article des compôtes qu'il faudra suivre, la seule différence est que vous ferez le syrop plus court & plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même gout que celles d'hiver.



## CHAPITRE XV.

# Des Ragoûts.

*Ragoût de Truffes.*

PELEZ des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre. *Des Ragoûts.*

*Ragoût de Mousserons, Champignons & Morilles.*

Mettez des mousserons dans une casserole avec

Des Ragoûts

un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettés-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & si vous n'en avez point vous y mettrez un peu plus de farine, en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre; le ragoût de champignons & de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

*Ragoût d'Ecrevisses.*

Aprés les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un quart d'heure & servez avec ce que vous voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué ci-devant, page 189.

*Ragoût de Pistaches.*

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jettez à mesure dans l'eau fraîche, mettez-les égoutter, & ensuite vous les mettrez dans une sauce faite avec un bon coulis.

*Ragoût de Passe-pierre.*

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez ensuite aprés qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un colis lié.

*Ragoût de Foie gras.*

Otez l'amer des foies & les laissez entiers, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

*Ragoût de Choux.*

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, mettés-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit & réduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

*Ragoût de farce.*

Mettez dans une casserole de l'ozeille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien pressé, avec un bon morceau de beurre, passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettés-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, sel, gros poivre, faites cuire & servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites & qu'il ne reste plus de sauce, mettés-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans bouillir.

Des Ragoûts

### *Ragoût de Laitance.*

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre; *en maigre* mettez dans une casserole oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettés-y les laitances pour les faire bouillir un quart d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

### *Ragoût mêlé.*

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits à moitié dans l'eau & coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettés-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez des petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtés-en la petite peau & les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf crud, une idée de sel

fin, mettez-les ſur une table farinée, roulez-les comme une petite ſauciſſe & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à meſure ſur un plat fariné, lorſqu'ils ſeront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût, ſi vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis, avant que de ſervir, vous y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême.



*Ragoût de Moules.*

Elles s'accommodent en maigre, comme il eſt expliqué ci-devant, page 222. *En gras*, mettez dans une caſſerole, quelques champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés, mettés-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraiſſez, ajoutez-y un peu de coulis, ſi vous n'en avez point il faut un peu plus de farine & de jus, faites réduire au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis, mettés-y les moules ſans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir ſur le feu, un peu de gros poivre & du ſel ſi l'eau des moules n'a point aſſez ſalé la ſauce.

*Ragoût de montans de Cardons.*

Faites-les cuire comme les cardons d'Eſpagne qui ſont expliqués ci-devant, page 252, & les ſervez de même.

*Ragoût d'Olives.*

Prenez un demi-ſetier d'olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyau de façon

*Des Ragoûts*

que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée ; mettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

### *Ragoût au Salpicon.*

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce ; dégraissez avant que de servir.

### *Ragoût de Marons.*

Ôtez la premiere peau à un demi-cent de marons, mettez-les dans une poële percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; ensuite vous les mettrez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire & réduire à courte sauce ; ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

---

# DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

### *Sauce au Mouton.*

*Différentes Sauces.*

METtez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail & l'échalote ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel, & poivre, faites

faire un bouillon à cette ſauce, paſſez-la au tamis dans une autre caſſerole; avant que de la ſervir, vous la ferez chauffer un moment.

Diffé-rentes Sauces.

*Sauce mêlée.*

Prenez perſil, ciboule, champignons; une petite pointe d'ail, le tout bien haché, paſſez-la ſur le feu avec un peu de beurre, mettés-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre ſauce eſt cuite, réduite à moitié, mettés-y deux cornichons hachés, une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, faites lier votre ſauce & l'aſſaiſonnez de bon goût, ſervez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

*Sauce appetiſſante.*

Prenez de toutes ſortes de petites herbes à fourniture de ſalade, de chacune ſuivant ſa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalottes, faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir preſſé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez enſuite dans une caſſerole avec une cuillerée de bouillon, & deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le paſſez au tamis dans une autre caſſerole, vous y mettez du ſel, gros poivre, un peu de beurre, & une cuillerée de moutarde; faites lier la ſauce ſans qu'elle bouille.

*Sauce au blanc, en gras & en maigre.*

Mettez dans une caſſerole, ſi c'eſt en gras, du bouillon en gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de perſil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, un peu de muſcade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, ſel, poivre, faites bouillir le tout enſemble, & le faites réduire à moitié, vous paſſez enſuite cette ſauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

*Différentes Sauces.*

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes & poissons que vous voudrez mettre au blanc.

### *Sauce au verjus.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fine ; que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer & vous en servez pour des grillades.

### *Sauce Provençale.*

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gousses d'ail entieres, passez le tout sur le feu, mettés-y une pincée de farine & mouillerez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légere, ôtez le bouquet & les deux gousses d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

### *Sauce Robert Bourgeoise.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, mettés-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce & la laissez bouillir une demi-heure, quand vous êtes prêt à servir, mettés-y, sel, gros poivre, filet de vinaigre & de moutarde : vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais & dindon.

*Sauce à la Crême.*

*Différentes Sauces.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole, quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil, blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

*Sauce à la Marquise & piquante.*

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viandes, qui ont besoin d'une sauce piquante.

*Sauce au petit Maître qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.*

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure, dégraissez ensuite & passez votre sauce au tamis : vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez soit volaille ou gibier.

Différentes Sauces.

*Sauce bachique qui peut ſervir de ſauce verte & piquante.*

Mettez dans une caſſerole une cuillerée d'huile fine, demi-ſetier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout enſemble & réduire à plus de moitié, mettez-y enſuite de l'échalote, du creſſon à la noix, de l'eſtragon, du cerfeuil, perſil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, faites bouillir le tout enſemble un inſtant, & ſervez, ſi vous avez un peu de coulis à mettre dans la ſauce, elle n'en ſera que mieux.

Cette ſauce peut vous ſervir pour une ſauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

*Sauce à la ravigote.*

Mettez dans une caſſerole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, ſel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de ſalade, comme un peu d'eſtragon, civet, cerfeuil, pimprenelle, creſſon à la noix; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, preſſez-la bien & la hachez très-fin, mettez-la dans la ſauce & la faites lier ſur le feu pour la ſervir ſur ce que vous voudrez : ſi vous mettez la fourniture ſans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

*Sauce à l'Eſpagnole.*

Elle ſe fait en mettant du coulis dans une caſſerole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; enſuite vous la dégraiſſez pour la paſſer au tamis

assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre; vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Différentes Sauces.

*Sauce à la Sultane.*

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon, & une racine; faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

*Sauce à l'Allemande.*

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant du bouillon, une pincée de persil blanchi, haché; deux foies de volailles cuits, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

*Sauce à l'Angloise.*

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez en la moitié dans une casserole avec un anchois & des capres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, dressez la sur ce que vous voudrez, & jetterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent, de bonne mine.

*Sauce blanche aux Capres & Anchois.*

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, sel, gros

poivre, deux ciboules entieres ; faites lier la sauce sur le feu, ôtez les ciboules avant que de servir.

*Différentes Sauces.*

*Sauce Bourgeoise.*

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mies de pain très-fines, gros comme une noix de beurre, deux échalotes, persil, ciboule, sel, gros poivre, en servant un filet de verjus.

*Sauce à la Carpe.*

Elle se fait en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard avec quelques tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalotes, une racine, faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure ; quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une sauce, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel & gros poivre.

*Sauce Italienne en gras & en maigre.*

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet & servez ; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

*Sauces aux petits Oeufs.*

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros

comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine ; faites lier ſur le feu & vous en ſervez à ce que vous voudrez.

*Différentes Sauces.*

### *Sauce piquante.*

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gouſſe d'ail, perſil, ciboule, paſſez le tout enſemble ſur le feu juſqu'à ce que cela ſoit bien coloré, enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre : faites bouillir à très-petit feu, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Servez vous de cette ſauce pour tout ce qui a beſoin d'être relevé.

### *Autre Sauce piquante.*

Faites bouillir un demi-ſetier de vin avec autant de bouillon, quand il ſera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de ſalade, le tout haché très-fin ; faites bouillir un moment & y mettez enſuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, ſel, gros poivre : faites lier ſur le feu.

### *Sauce piquante froide.*

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de ſalade, avec une demi-gouſſe d'ail, deux échalotes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre.

### *Sauce à la Reine.*

Elle ſe fait en mettant dans une caſſerole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carotte, un panais, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboule, paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon, & autant de vin

*Différentes Sauces.*

blanc, faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis, faites bouillir un demi-setier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller & le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

### *Autre Sauce à la Provençale.*

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir.

### *Sauce au jus d'Orange.*

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

### *Sauce rousse aux Capres & Anchois.*

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, capres fines entieres, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce, faites lier la sauce sur le feu; si la sauce est trop épaisse vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

### *Sauce à la Rocambole.*

Mettez dans une casserole un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

### *Sauce à la remoulade.*

*Différentes Sauces.*

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

### *Sauce à la Poivrade.*

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, du gros poivre. Servez vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

---

### *Façon de faire le Vinaigre rouge, blanc & rozat.*

*Façon de faire le Vinaigre.*

SUivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand, pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qui soit neuf, s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud: après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au dessus du jable, assez grand pour mettre un grand enton-

*Façon de faire le Vinaigre.*

noir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage, il faut faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force : votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaisseau; ensuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleur; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettez du jus de mûre sauvage bien mûr.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge : pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu & les faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit; ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettez plus ou moins suivant la quantité que vous en voulez faire.

*Pour faire du vinaigre rozat*, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée; celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même; celui de fleurs d'orange, l'on met la feuille sans être séchée; celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle & une muscade coupée par morceaux.

### *Vinaigre Printanier.*

Prenez dans le printems, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

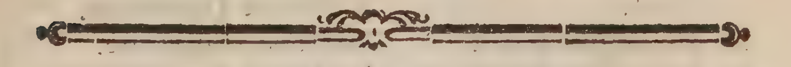
Faites ſécher ces petites herbes au ſoleil.

Quand elles ſont ſéches, vous les mettez dans une cruche d'environ ſix pintes, avec dix gouſſes d'ail, autant d'échalotes, ſix oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de giroſle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec ſon écorce. *Façon de faire le Vinaigre.*

Empliſſez la cruche de vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'expoſerez pendant dix jours à l'ardeur du ſoleil.

Vous le paſſerez après dans une chauſſe pour le tirer au clair, mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en ſervirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'eſt ici que je finirai mon inſtruction de cuiſine, pour paſſer à une qui ſera encore fort néceſſaire aux Cuiſinieres & aux Dames Bourgeoiſes qui ſe font un plaiſir de faire des confitures & des ratafiats de toutes ſortes; l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes eſpeces, & comment l'on peut mettre à profit toutes ſortes de fruits que la Providence nous fournit: après avoir expliqué la façon de ſervir les bonnes tables en toutes ſortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confitures ſéches, liquides, & liqueurs, je finirai pour les perſonnes de Provinces qui ne veulent dépenſer que fort peu en confitures, & feront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produit pendant l'été.



## CHAPITRE XVI.

### *De l'Office.*

JE commencerai l'office par la deſcription des fruits connus pour les meilleurs, & ſuivrai l'ordre que la nature preſcrit pour nous les fournir. *De l'Office.*

*De l'Office.* Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives (sous le nom de cerises) les bigarreaux, les guignes & les griotes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; sçavoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué, & l'abricot ordinaire.

*Noms de différentes sortes de Prunes.*

Nous avons.

*Noms de différentes sortes de Prunes.*

La Mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite.
Le Damas de plusieurs especes.
Le Damas violet.
Le Damas blanc.
Le Damas noir.
Le Damas rouge.
Le Damas gris.
Le gros Damas de Tours.
Le gros Damas d'Espagne.

*Les autres Prunes sont,*

*Des Prunes.*

La Prune de Reine Claude.
La Prune rochecourbon.
La Prune Impératrice.
La Prune de Perdrigon violet.
Le Perdrigon hâtif.
Le Perdrigon blanc.
La Prune Impériale
La Prune virginale, violette.
La Prune sainte Catherine.
La Prune Royale.
La Prune Dauphine.
La Prune mignone.
La Prune maugeron.
La Prune de Monsieur.

*Noms de différentes sortes de Pêches.*

*Des Pêches.* Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître ses différentes especes.

*L'avant pêche blanche* quoique petite est la plus

recherchée, parce que c'est celle qui paroît la premiere, toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

*Des Pêches.*

La Pêche Madeleine, rouge & blanche.
La Pêche de Troyes, & la double de Troyes.
La d'Alberge jaune.
La violette hâtive & tardive.
La Mignone.
La pêche de pot.
Le pavi rouge
Le pavi Madeleine.
La Pêche d'Italie.
La Chancellerie.
La pourprée.
La belle-garde.
La Pêche admirable.
La d'Andilly.
La nivette.
La Pêche pavi admirable.
La pavi Rambouillet.
Le Royal.
Le rouge de pompone.
La Pêche brugnon violet.

*Poires bonnes à manger dans l'été.*

*Des Poires.*

La Poire de blanquette.
A la Reine.
ou rousselet prim.
La Poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.
Le rousselet de Reims.
La Royale d'été.
Le petit muscat.
La Poire sans peau,
La mirée musquée.
La cuisse-madame.
Le bon chrétien d'été.
La bergamote d'été.
La fondante de Breste.

*Poires bonnes à manger dans l'automne.*

Le beurré gris & le beurré rouge.
La bergamote Suisse.
Le Messire-Jean de deux sortes.
La dorée & la grise.
Le Martin-sec.
La Bergamote de deux sortes, la commune & crésanne.
La Dauphine ou Franchipane.
Le Sucré verd.
Le Doyenné.
La Belissime d'automne.
La Verte longue.
La Verte & longue Suisse ou Verte longue Panachée.
Le Bezy la Motte.
Le petit-oingt.

*Poires bonnes à manger dans l'hiver.*

*Des Poires.*

La Louise bonne.
La Marquise.
Le Saint Germain.
La Jaulousie.
Léchasserie.
Le Colmar.
Le Satin.
Le Bezy de Chamontel
L'Ambrette.
Le bon chrétien d'hiver.
La Bergamote d'hiver.
La Bergamote de Soulaires.
La Merveille d'hiver.
L'Angélique de Bourdeau.
La Vigoureuse.
Le Franc-Réal.
Le Rousselet d'Anjou.

*Noms de differentes sortes de Pommes.*

*Des Pommes*

La Reinette.
La Reinette franche.
La Reinette d'Angleterre,
La Reinette de Bretagne.
*La Reinette blanche est la moins estimée de toutes les Reinettes.*
La Pomme d'or ou de Drap d'or.
La Pomme d'Apy.
Le Rambour franc.
La Calville de deux sortes, la rouge & la blanche.
Le Fenouillet.
La Passe-pomme.
Le Courpendu.
Le Chatigner.

*Du tems de cueillir les fruits, & comment les conserver.*

*Des Fruits en général.*

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entiere maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & mollissent promptement.

*Ceux d'automne* qui se cueillent ordinairement dans le mois de Septembre doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis longtems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point

point flétrir; *toutes sortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues, il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

*Des Fruits en général.*

*Après que* les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors les atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit, arrangez tout votre fruit sur des planches, *les poires & les pommes*, la queue en haut, & *les figues* sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont rangés sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit aussi l'autre, par ce moyen vous les conserverez long-tems.

*Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de Confitures.*

*Comment clarifier le sucre.*

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites-le bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, & que l'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

*Compote de Pommes à la Portugaise.*

*Des Compotes.*

Prenez des Pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu, avec une vuidele de fer blanc, ou avec un couteau, arrangez-les ensuite dans une tourtiere ou sur un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere & les

*Des Compotes.*

mettez cuire au four, ou ſous un four de campagne, feu deſſus & deſſous, ſervez-les chaudes, avec un peu du ſucre en poudre par deſſus.

*Compote de Pommes blanches.*

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poële, la pelure deſſus, mettez-y environ un quarteron de ſucre, & de l'eau ſuffiſamment pour qu'elles puiſſent cuire, quand elles ſeront cuites d'un côté vous les retournerez.

Quand elles ſeront cuites, & le ſyrop aſſez réduit, arrangez-les dans un compotier le ſyrop par deſſus, ſervez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

*Compote blanche de Pommes.*

Coupez par la moitié ſix groſſes pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; faites les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de ſucre, lorſque les pommes ſont cuites dreſſez-les dans le compotier, faites réduire le ſyrop juſqu'à ce qu'il ſe colle dans vos doigts: dreſſez-le ſur les pommes.

*Compote de Pommes.*

Toutes les pommes qui ne ſont point de reinette n'ont point tant de conſiſtence pour la cuiſon; c'eſt ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le deſſus de la peau en pluſieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de ſucre; quand elles commencent à ſe mettre en marmelade, dreſſez-les dans le compotier; faites réduire le ſyrop & le verſez deſſus.

*Compotes de Poires de Martin sec ou de Messire-Jean entier.*

Dee Compotes.

Prenez des poires entieres que vous pelez si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en les culs & rognez les bouts des queues, mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage, si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de canelle, faites-les cuire devant le feu; quand elles sont cuites & que le syrop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

*Compotes de Poires de bon Chrétien, de Doyenné, de Vigoureuse, de saint Germain, & autres.*

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entieres ou par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche, faites bouillir votre sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon syrop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

*Compotes de Poires de Rousselet & de Blanquet.*

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entieres.

*Compote grillée de Poires.*

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau, lorsque vous

*Des Compotes.*

aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, faites réduire le syrop & les servez chaudes si vous voulez.

### *Compote de Poires à la bonne Femme.*

Prenez des poires à cuire que vous mettez entieres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuison vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le syrop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

### *Compote de Verjus.*

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poële avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, faites-le bouillir à petit feu, quand il sera bien vert & le syrop réduit, dressez-le dans le compotier, & servez froid.

### *Compote de Cerises.*

Coupez le bout des queues de vos cerises, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un compotier, & mettez proprement votre syrop par dessus, & les servez froides.

### *Compote de Fraises.*

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le syrop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous

avez de belles fraiſes point trop mûres, épluchées, lavées, & bien égouttées, mettez-les dans le ſyrop & les ôtez de deſſus le feu pour les laiſſer repoſer un moment dans le ſyrop; faites leur faire un bouillon & les retirez promptement ſi elles vouloient ne point reſter entieres.

*Des Compotes.*

### *Compote de Groſeilles.*

Faites un ſyrop bien fort comme le précédent, enſuite vous avez une livre de belles groſeilles, lavées & égouttées; vous y laiſſerez la grappe ſi vous voulez, mettez les dans le ſyrop pour leur faire trois grands bouillons couverts, deſcendez-les du feu & les écumez avant que de les dreſſer dans le compotier.

### *Compote de Framboiſes.*

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraiſes, à cette différence que vous ne lavez point les framboiſes.

### *Compote d'Abricots à la Portugaiſe.*

Prenez la quantité que vous voudrez d'Abricots preſque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du ſucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots deſſus & les mettez ſur un moyen feu pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits en deſſous, & qu'il ne reſte preſque point de ſyrop, après vous les ôtez du feu, & jettez du ſucre fin par deſſus, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & d'une belle couleur glacée; dreſſez-les dans le compotier pendant qu'ils ſont chauds.

### *Compote d'Abricots verds & Amandes vertes.*

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de ſoude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire,

Des Compotes.

vous les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du sel pour faire enaller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire.

*Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitiés.*

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots, faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre syrop par dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

*Compote de Pêches.*



Les compotes de pêches entieres ou par moitiés, se font de la même façon que celles d'abricots.

*Compote de Pêches.*

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à l'eau bouillante & les ôterez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau,

faites bouillir un quarteron de ſucre avec un verre d'eau, ayez ſoin de l'écumer, & enſuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le ſyrop s'il étoit trop long avant que de le dreſſer ſur les pêches. *Des Compotes.*

*Compote de Pêches grillées.*

Prenez huit ou dix pêches preſque mûres que vous laiſſez entieres, mettez-les ſur un bon fourneau bien allumé; faites-en brûler toute la peau également en les retournant à meſure, jettez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavées dans pluſieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de ſucre & un verre d'eau, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compotier & le ſyrop par deſſus.

*Compote de Pêches à la Portugaiſe.*

Mettez ſept ou huit pêches ſur un plat avec du ſucre fin deſſus & deſſous, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire à petit feu deſſus & deſſous, quand elles ſont cuites & bien glacées, ſervez-les chaudement.

*Compote de tranches de Pêches.*

Prenez cinq ou ſix belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez ſervir en mettant du ſucre fin deſſous & par deſſus les pêches.

*Compotes de Prunes de Reine Claude, de Mirabelle, de Perdrigon, & autres.*

Faites bouillir de l'eau, & y jettez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles ſeront bien mollettes ſous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les enſuite dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, ou non, ſi vous n'en avez point, mettez-les ſur un petit feu qu'elles puiſſent

Des Compotes.

frissonner & devenir bien vertes, & servez froides.

*Compote de Prunes à la bonne Femme.*

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en syrop, mettez-y une livre de prunes presque mûres, faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites, ôtez l'écume & les dressez dans le compotier, si le sirop est trop long, faites-le réduire avant que de le verser sur les prunes.

*Compotes de toutes sortes de fruits grillés.*

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche; & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides : elles sont meilleures chaudes.

*Vous pouvez faire* de ces compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

*Compotes de Citrons, Oranges, Bergamotes, Limes Chinoises.*

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sou les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit syrop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écosses dedans pour les faire migeoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demi-heure, & servez froid.

*Des Compotes.*

### *Compote de Verjus.*

Prenez uue livre de verjus, qui ne ſoit pas tout à-fait aſſez mur; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils ſeront tous finis, jettez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorſque le verjus commencera à pâlir, ôtez-le du feu & y jettez un demi-verre d'eau froide, laiſſez-le dans la même eau juſqu'à ce qu'elle ſoit froide, pour qu'il ait le temps de ſe reverdir; enſuite vous mettez un poinçon d'eau avec ſix onces de ſucre dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de ſuite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez ſoin de l'écumer; dreſſez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le ſyrop ſur le verjus, faites-le réduire s'il eſt trop clair.

### *Compote de Coings.*

Prenez trois gros coings, s'ils ſont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorſque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pelés proprement, vous mettrez un quarteron de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court ſyrop.

### *Compote de Raiſins.*

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en ſyrop fort, mettez dans ce ſyrop une livre de raiſin muſcat égrainé, & dont vous aurez fait ſortir les pepins, faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dreſſez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Des Compotes.

*Compotes d'Oranges crues.*

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez le remettre comme si elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles & les servez, vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus & dessous.

*Compote de Marons.*

Faites cuire des marons dans de la cendre de la meme façon que si vous vouliez les servir dans une serviette; quand ils seront pelés, mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart-d'heure; avant que de les servir vous y presserez un petit jus de citron, & en servant vous y jetterez dessus légérement du sucre fin.

*Compote de Groseilles vertes.*

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus; ensuite vous les descendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche, pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau; faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair, mettez-y les groseilles bien égouttées & les faites bouillir doucement qu'elles ne fassent que frémir, ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier; rache-

vez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de syrop, mettez-le sur les groseilles.

*Des Marmelades.*

*Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds.*

Prenez des amandes ou des abricots verds; elle se fait de la même façon : il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué à la page 334; faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche & les mettez égoutter; ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis, mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poële, après vous pelez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre & les retrempez dans l'eau; que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net, mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre sans qu'elle bouille sur un feu doux, & la mettrez après dans les pots.

*Marmelade de Fraises.*

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises, faites-les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il en sorte de longues étincelles, mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, & la mettrez dans les pots; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Des Marmelades.

### *Marmelade de Framboises.*

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour les fraiſes ; quand il eſt à ſon point de cuiſon, vous y mettez les framboiſes préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboiſes & les paſſez dans un tamis pour les mettre en marmelade, mettez cette marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit prête de s'attacher à la poële, enſuite vous la mettez dans le ſucre & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots.

### *Marmelade de Ceriſes.*

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon que pour la marmelade de fraiſes, enſuite vous y mettrez quatre livre de ceriſes ; après leur avoir ôté les noyaux & les queues, remuez-les avec le ſucre, & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſyrop ſe colle dans vos doigts, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

### *Marmelade de fleurs d'Orange.*

Mettez cinq quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, après vous continuez à le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant ſur le ſucre, vous ſoufflez au travers des trous, il en ſort de petites étincelles de ſucre ; vous y mettrez enſuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée, faites-la bouillir un demi-quarr-d'heure dans l'eau, deſcendez cette eau du feu & y jettez une petite pincée d'alun, mettez d autre eau ſur le feu ; quand elle bouillira, preſſez-y le jus d'un citron, mettez-y votre fleur d'orange, que vous retirez avec l'écumoire en la laiſſant égoutter, faites-la bouillir dans l'eau de citron juſqu'à ce qu'elle ſoit bien tendre ſous les doigts, après vous la mettrez une

demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, & la pilez dans un mortier pour mettre en marmelade, mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémisse, dressez dans les pots, jettez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

*Des Marmelades.*

*Marmelade d'Abricots sans façon.*

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, & les mettez à mesure dans un chauderon bien propre, cassez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fins pour les mettre aussi avec les abricots, pilez quatre livres & demie de sucre pour le mettre avec les abricots, mettez votre chauderon sur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de tems en tems le chauderon pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, est très-bonne.

*Marmelade de Prunes.*

Ôtez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé, & le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poële; ensuite vous la

Des Marmelades.

pesez & mettrez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-setier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans du sucre, & après dans la même eau, si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle frémisse, mettez-la dans les pots quand elle sera froide, jettez un peu de sucre fin dessus.

*Marmelade de Poires.*

Faites cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous les doigts, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & n'en prenez que la chair que vous passez dans un tamis, mettez-la sur le feu & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poële; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant il s'enleve de longues étincelles qui se tiennent ensemble, mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

*Marmelade de Pêches.*

Pelez des Pêches qu'elles ne soient pas trop mûres, après avoir ôté les noyaux vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant, page 349.

*Marmelade d'Epine-vinette.*

Des *Marmelades.*

Faites cuire une livre & demie de ſucre de la même façon que pour la marmelade de poires, enſuite vous y mettrez de l'épine-vinete préparée de cette façon : ayez une livre d'épine-vinete toute égrainée, que vous mettez dans une caſſerole avec un verre d'eau & la faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade, paſſez-la au tamis, & la preſſez fort juſqu'à ce qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis, remettez ſur le feu ce qui a paſſé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours, juſqu'à ce que la marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële ; enſuite vous la mêlez avec le ſucre pour les remuer enſemble juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, & la mettrez après dans les pots.

*Marmelade de Verjus à la Bourgeoiſe.*

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne ſoit pas tout-à-fait aſſez mûr, ôtez-en la grappe & le mettez dans de l'eau qui eſt ſur le feu prête à bouillir ; lorſque le verjus commence à palir & qu'il a monté ſur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche & le deſcendez du feu, couvrez juſqu'à ce qu'il ſoit redevenu verd ; & au cas qu'il ne redevînt point aſſez verd, vous le laiſſez dans la même eau que vous faites chauffer juſqu'à ce qu'il le redevienne aſſez ; après vous l'égouttez & le paſſez au travers d'un tamis en le preſſant à force avec une cuiller de bois, peſez cette marmelade pour la mettre dans une poële avec autant peſant de ſucre fin ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts ſe collent enſemble ſans cependant beaucoup de réſiſtance, vous la mettrez dans les pots après qu'elle ſera un peu refroidie.

Des Marmelades.

## *Marmelade de Coings.*

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, page 350; ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

## *Marmelade de Pommes.*

Faites bouillir des pommes de reinettes entieres dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une espatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez, & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuison de sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

*Marmelade de Verjus.*

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûr, dont vous aurez ôté la grappe ; lorsqu'ils seront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laissez dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-les pour les passer au tamis & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller ; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, sur une livre, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

*Des Marmelades.*

Le sucre à la grande plume, se fait après l'avoir fait clarifier, comme il est dit ci-devant, page 337 ; vous le faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de grosses boules & de longues étincelles qui se tiennent ensemble, vous ôtez promptement le sucre du feu.

*Confiture de Marmelade d'Abricots.*

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux ; pour livre de fruit, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant, page 337, ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & en la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuison, alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

*Des Confitures.*

Des Confitures.

*Confiture de Cerises.*

Prenez des cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queues & les noyaux, réglez-vous pour les faire sur la façon des abricots, tant pour la cuison que pour la dose du sucre.

*Confiture de gelée de Groseilles.*

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 337, & mettez livre de sucre pour livre de fruit; vous ferez cuire votre sucre au caffé, que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez les doigts dans votre sucre que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre séche dans l'eau & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poële, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

*Confiture de gelée de Pommes.*

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est de même que celle des groseilles; vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële que vous retirerez, & si en la levant & la tenant un peu panchée, votre gelée

tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Des Confitures.

*Confiture de verjus.*

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus, que vous mettrez dans la poële & une partie de sucre par-dessus, qui doit être en poudre, vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition, alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans sa parfaite cuison, & mettrez tout de suite dans les pots.

*Confitures de verjus entiers.*

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre, mettez le tout dans une poële & le faites cuire sur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & si votre verjus n'est pas bien verd, il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

*Confiture de gelée de Groseilles à la Bourgeoise.*

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant, page 337; vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poële, & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles, & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poële bien propre que vous ferez cuire au café; vous connoîtrez sa cuison par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre main gauche, vous mouillerez les doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vite dans votre sucre, & ensuite dans le gobelet, & si le sucre qui tenoit à vos

Des Confitures.

doigts séche & est cassant, vous y mettrez votre jus de groseilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

*Confiture de gelée de Muscat & Verjus.*

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la Bourgeoise qui sont précédentes à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

*Ratafiat de Raisin muscat.*

Prenez du raisin muscat très-mûr, mettez-les dans une terrine pour l'écraser & en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour y mettre avec, autant d'eau-de-vie, un quarteron de sucre par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu de macis, de la canelle, & clous de girofle; mettez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours, en le remuant tous les jours; ensuite vous le passerez à la chausse: lorsqu'il sera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

*Confiture d'Abricots verds, & Amandes vertes.*

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué ci-devant pour les compotes d'abricots verds, page 341, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit, que vous mettez égoutter sur un tamis, vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus, il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiéde.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

### *Confiture de Prunes.*

Des Confitures.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *de Perdrigon*, *de Reine-Claude*, *de Mirabelle ou d'autres sortes*, faites-les blanchir; quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiéde, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiéde.

Il faut que votre Reine-Claude soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en syrop à la derniere cuison, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous les jetterez sur vos prunes tout bouillant.

### *Confiture d'Abricots entiers ou par moitiés.*

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

### *Confitures de Poires de Rousselet.*

Les confitures de Poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

### *Abricots à l'eau-de-vie.*

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur syrop, quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie pour en faire un bouil-

lon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

*Abricots à l'eau-de-vie.*

*Il faut observer* qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parceque le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

### *Ratafiat d'Abricots.*

*Ratafiat d'Abricots.*

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez, mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

### *Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.*

*Poires de Rousselet, &c.*

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

### *Prunes à l'eau-de-vie.*

*Prunes à l'eau-de-vie.*

Les prunes à l'eau-de-vie de telles especes qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuison.

### *Eaux de Cerises, de Groseilles, de Fraises, de Framboises, de Mûres pour boire en Eté.*

*Eaux de Cerises, &c.*

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante; pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-le dans un linge blanc, & y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse; pour que votre eau soit bien claire vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

*Si vous voulez* en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de ſucre, & mettrez votre eau dans des moules de fer blanc & la ferez prendre avec de la glace & du ſel, ou du ſalpètre. *Eaux de Ceriſes, &c.*

Quand elles commenceront à ſe glacer, vous aurez ſoin de les remuer de tems en tems avec une cuiller juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, parce que les bords ſeroient trop glacés & le milieu ne le ſeroit pas; quand elles ſont priſes comme il faut, vous les dreſſez dans des petits gobelets; il faut les boire dans le moment.

*Ratafiat de Ceriſes.*

Prenez de bonnes ceriſes bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez avec un peu de framboiſes, écraſez le tout enſemble, & les mettez enſuite dans une cruche bien propre & les laiſſez quatre ou cinq jours, vous aurez ſoin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous preſſerez bien le marc pour en tirer tout le jus; *il faut enſuite meſurer* le jus & ſur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour les cinq pintes de ratafiat, il faut concaſſer trois poignées de noyaux des mêmes ceriſes, un quarteron de ſucre par pinte. *Ratafiat de Ceriſes.*

Mettez le tout infuſer dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canneile, il faut le remuer tous les jours pendant ſept ou huit jours, après quoi vous le paſſerez à la chauſſe bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & enſuite à la cave.

*Ratafiat de Fruits rouges.*

Prenez deux livres de ceriſes dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groſeilles, une livte de guignes noires, une livre de framboiſes, une livre de mûres que vous mettez après ſi vous ne les avez point dans le même-tems, écraſez tous ces fruits enſemble pour les mettre dans *Ratafiat de Fruits rouges.*

*Ratafiat de Fruits rouges.*

une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerifes que vous aurez pilés ; laiſſez cuver le tout enſemble pendant trois jours, & enſuite vous paſſerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de ſucre par pinte de ratafiat, un bâton de cannelle ; laiſſez infuſer pendant deux mois, enſuite vous tirerez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Vin de Cerifes.*

*Vin de Cerifes.*

Pour faire cinq pintes de vin de cerifes, prenez quinze livres de cerifes, avec deux livres de groſeilles que vous écraſez bien enſemble, pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez enſemble, mettez le tout dans un baril avec un quarteron de ſucre par pinte de jus ; il faut que le baril ſoit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du ſable autour, juſqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois ſemaines qu'il ſera à bouillir ; il faut avoir ſoin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à meſure du jus de cerifes ; enſuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

*Recette pour faire la bonne Liqueur nommée Veſpetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.*

*Recette de Liqueurs.*

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui ſuivent, après que vous les aurez concaſſées groſſiérement dans un mortier ; ſavoir, deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zeſtes des écoſſes, une livre de ſucre, laiſſez infuſer le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez ſoin de remuer de tems en

tems

tems la bouteille pour faire fondre le ſucre, enſuite vous paſſez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher.

*Recette de Liqueurs.*

### *Propriété du Veſpetro.*

*Propriété du Veſpetro.*

Il eſt bon pour les douleurs d'eſtomac, indigeſtion & vomiſſement, colique, obſtruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppreſſion de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatiſme, courte haleine; fait mourir les verds des petits enfans en leur en faiſant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préſerve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de ſortir, & s'en frotter le nez & les tempes : cette liqueur ſatisfait tous ceux qui en ont uſé dans le beſoin. Un homme d'honneur & de probité, aſſure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui cauſoit une affliction continuelle, l'uſage de cette liqueur le lui fit paſſer & le guérit.

### *Ratafiat de noyaux & de graines.*

*Des Ratafiats.*

Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choiſir les plus beaux & les meilleurs, l'on peut ſe ſervir des autres, faute des premiers.

Vous les mettez infuſer dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de ſucre, une poignée de coriandre, un peu de canelle pendant huit jours, vous le paſſerez enſuite à la chauſſe & qu'il ſoit bien clair, & le mettez après dans des bouteilles; *tous les Ratafiats de* graines & autres noyaux ſe font de la même façon.

### *Ratafiat de Fleurs d'Orange.*

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de ſucre, mettez-les infuſer vingt-quatre heures, & enſuite paſſez-le à la chauſſe comme les autres.

Des Ratafiats.

### *Autre Ratafiat de Fleurs d'Orange.*

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre, mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir ſur le feu pendant dix heures, enſuite vous l'ôtez du feu & le laiſſez refroidir dans la cruche avant que de la paſſer au clair.

### *Ratafiat de Coings.*

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure, preſſez-les bien dans un torchon neuf, meſurez le jus que vous en tirerez, mettez deux pintes d'eau-de-vie ſur trois pintes de jus, & un quarteron de ſucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément, vous ferez infuſer le tout enſemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafiat pour qu'il ne prenne point l'évent, il faut enſuite le paſſer à la chauſſe bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il ſera bien bouché, vous le mettrez à la cave : plus il ſera vieux, meilleur il ſera.

### *Ratafiat de Fleurs d'Orange.*

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de groſſes étincelles de ſucre, ôtez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le ſucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien, laiſſez-les dans le ſucre cinq ou ſix heures, enſuite vous les remettrez ſur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, laiſſez-les ſur le feu ſans trop chauffer, ſeulement le tems qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de vie ; après vous paſſez votre ra-

tafiat dans une serviette, & le mettrez dans des bouteilles ; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder les fleurs d'orange qui vous ont servi à faire votre ratafiat, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre & les retrempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y mettrez les fleurs d'orange & lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu & les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre & les mettez après sur un tamis, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers ; ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec ; elles vous servent pour mettre dans des crêmes & à tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Des Ratafiats.

*Ratafiat d'Anis.*

Pour faire deux pintes de ratafiat d'anis, mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair, ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau ; mettez-y trois onces d'anis, ôtez-le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart-d'heure & le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez bien la cruche & la mettez au soleil ; laissez infuser le ratafiat pendant trois semaines, avant que de le mettre dans les bouteilles vous le passerez dans une serviette ou une chausse si vous en avez une.

*Ratafiat de Geniévre.*

Pour faire trois pintes de ratafiat de geniévre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie

*Des Ratafiats.*

avec une bonne poignée de geniévre, une livre & demie de ſucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau juſqu'à ce qu'il ſoit bien écumé & clair, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud environ cinq ſemaines avant que de le paſſer à la chauſſe on dans une ſerviette; quand il eſt bien clair vous le mettez dans des bouteilles que vous avez ſoin de bien boucher. Ce ratafiat eſt ſtomacal & bon quand il eſt gardé longtems.

*Ratafiat de Bigarades & de Citrons.*

Vous ferez celui que vous voudrez, il ſe fait de la même façon : prenez huit bigarades ou huit citrons, pelez-les légérement ſans anticiper ſur le blanc, coupez cette pelure en petits zeſtes, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie & les faites infuſer enſemble trois ſemaines; enſuite vous mettex une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites-les bouillir enſemble & bien écumer; mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie & les laiſſez encore infuſer douxe ou quinze jours, aprés vous le paſſerez pour les mettre dans des bouteilles : la bonté de ce ratafiat eſt d'être gardé pluſieurs années.

*Ratafiat de Noix.*

Lorſque les noix ſont formées vous en prenez une douzaine entiere, fendez-les par la moitié & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit frais pendant ſix ſemaines; il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche, enſuite vous mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites bouillir & écumer; après que vous aurez paſſé l'eau-de vie dans une ſerviette, vous y mettrez le ſucre avec un petit morceau de cannelle & une pincée de coriandre, laiſſez encore infuſer environ un mois & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

### *Toutes ſortes de Syrops pour l'hiver, comme fraiſes, groſeilles, framboiſes & mûres.*

Prenez deux livres de ſucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre ſucre au caſſé, comme il eſt expliqué pour la gelée de groſeilles, page 358, & enſuite vous y mettez une livre de fruit, & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu & le mettrez égoutter ſur un tamis; quand il ſera froid mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les ſeulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer. *Des Syrops.*

### *Syrop violat.*

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettrez dans une terrine, verſez deſſus un demi ſetier d'eau bouillante, mettez quelque choſe de propre ſur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les & les mettez ſur de la cendre chaude pendant deux heures, enſuite vous paſſez les violettes au travers d'un linge que vous preſſez fort pour faire ſortir l'eau; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte: ſi vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demie de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau; faites-le bouillir & écumer; continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau & les mettant dans le ſucre vous les retrempez dans l'eau, que le ſucre qui tient à vos doigts ſe caſſe net; alors vous y verſez votre eau de violettes. Ayez grand ſoin que votre ſyrop ne bouille pas; quand ils ſeront bien incorporés enſemble; mettez le ſyrop dans une terrine, couvrez la terrine & la mettez ſur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, ſans être par trop chaud; vous connoîque le ſyrop ſera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant de l'un contre l'autre; s'il ſe

Des Syrops.

forme un fil qui ne se rompt pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

*Syrop de Cerises.*

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien saines, ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-les bouillir huit ou dix bouillons & les passez au tamis, mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des trous il en sorte des étincelles de sucre: vous y mettrez tout de suite le jus de cerises, faites-les bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris ensemble la consistence d'un syrop fort.

*Syrop d'Abricots.*

Suivant le temps que vous voulez garder les syrops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un syrop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit, pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux, coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poële avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent syrop de cerises, mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant qui se soutienne un peu sans se rompre; alors vous le passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre syrop de cette façon: après avoir coupé les abricots & les noyaux comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis

pour en paſſer tout le jus en l'exprimant fort, laiſſez-le repoſer & le paſſez dans une ſerviette ; vous mettez enſuite ce jus dans le ſucre pour les faire bouillir juſqu'à la conſiſtence d'un ſyrop fort, en faiſant le même eſſai qu'à la façon précédente.



*Syrop de Mûres.*

Prenez deux cens de belles mûres bien noires, mettez-les ſur le feu avec un grand verre d'eau, faites-leur faire cinq ou ſix bouillons juſqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus & les paſſez dans un tamis, laiſſez-le repoſer & le repaſſez une ſeconde fois dans un tamis plus ſerré, prenez deux livres de ſucre que vous mettez ſur le feu avec un demi-ſetier d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau & les mettant dans le ſucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, que le ſucre qui vous reſte dans les doigts ſe caſſe net, mettez-y votre eau de mûres, faites chauffer juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre ; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre ſur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez ſans être brûlant, vous connoîtrez qu'il eſt à ſon point, lorſqu'en prenant du ſyrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément ; vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

*Syrop de Verjus.*

Prenez deux livres de caſſonade que vous mettrez ſur le feu avec un demi-ſetier d'eau, faites bouillir & écumer : continuez de la faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans la caſſonade la ſecouant deſſus, vous ſoufflez au travers des trous, il en doit ſortir du ſucre qui s'envole

Des Syrops.

comme des étincelles, mettez-y du verjus préparé de cette façon : Prenez deux livres de verjus bien verd & gros, ôtez-en les grappes & les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer & le tirez au clair, mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en syrop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

*Syrop de Coings.*

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez la chair & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce moyen vous en tirerez tout le jus : laissez reposer ce jus & le tirez au clair ; sur un demi-setier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de syrop de verjus, quand votre cassonade aura son degré de cuison vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le yrop ait la même consistence que le précédent.

*Syrop de Guimauve.*

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le syrop de verjus, eusuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachée, après l'avoir ratissée & lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras, laissez-la reposer & la tirez au clair, prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistence d'un syrop fort comme les précédens.

*Syrop de Pommes.*

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches le plus minc

que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-setier d'eau; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus & le tirez au clair; sur un demi-setier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le syrop de cerises, quand il sera à son point de cuison, mettez-y votre jus de pommes & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre & les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément.

*Des Syrops.*

### *Syrop de Citron.*

Le syrop de citron ne se fait ordinairement que lorsqu'on veut s'en servir: pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poële avec un petit verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avee un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goutte sur le doigt, alors vous y mettez le jus d'un petit citron, faites-lui faire encore quelques bouillons, & vous en servez.

### *Syrop de Capillaires.*

Prenez une once de feuilles de capillaires, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude & les passez dans un tamis, ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon: mettez une livre de sucre dans une poële avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche & ensuite dans le sucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche, que le sucre qui reste à vos doigts se casse net, mettez-y votre eau de capillaires sans les faire bouillir, vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront

Des Syrops.

mêlés ensemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez sur de la cendre chaude que vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlant pendant trois jours, vous connoîtrez que le syrop sera fait, lorsqu'en prenant de ce syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément, vous le mettrez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

*Syrop d'Orgeat.*

Suivant la quantité que vous voulez faire de syrop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée ; sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, & une demi-once d'amandes ameres, mettez les amandes dans de l'eau bouillante & les retirez du feu, vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, & à mesure que vous ôtez les peaux, jettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides, pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient très-fines;& pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau ; ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiede, mettez les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures, passez-les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes ; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du syrop de capillaire & le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

*Syrop de Coquelicot.*

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds dont on fait un syrop qui est bon pour le rhume : prenez-en une demi-livre que vous met-

trez dans une terrine, & verſez deſſus une chopine d'eau bouillante; laiſſez-le infuſer pendant vingt-quatre heures ſur de la cendre chaude; enſuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le paſſerez dans un tamis en le preſſant fort pour en faire ſortir tout le ſuc, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites le bouillir & bien écumer, mettez y après votre eau de coquelicot & les faites bouillir enſemble juſqu'à conſiſtence d'un ſyrop, que vous connoîtrez en prenant avec le doigt & l'appuyant contre l'autre il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſément; le ſyrop de fleurs de pêches ſe fait de la même façon. Des Syrops.

*Syrop de Choux rouges pour fortifier la poitrine.*

Coupez & lavez un gros chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reſte tout au plus qu'une chopine d'eau, paſſez le chou dans un tamis en le preſſant fort pour en faire ſortir tout le ſuc, laiſſez-le repoſer & le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites-le bouillir en l'écumant ſouvent; lorſque le miel ſera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir enſemble juſqu'à la conſiſtence du ſyrop précédent.

---

## DES CONSERVES.

*Conſerve de Violettes.*

PRenez une feuille de papier blanc que vous laiſſez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme ſi vous vouliez faire une caiſſe; ayez une livre de ſucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant d'un revers Des Conſerves.

Des Conserves.

de main il s'éleve en l'air de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble, vous l'ôtez du feu, & quand il ſera à demi froid, vous y mettrez des violettes préparées de cette façon : prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très-fin dans un petit mortier, délayez-les bien avec le ſucre en les remuant proprement avec une cuillier de bois ou une ſpatule ſans les remettre au feu ; & les verſerez tout de ſuite dans le moule de papier ; quand elles ſeront preſque froides vous paſſerez le couteau par deſſus en marquant des façons en quarré ou en long, & quand elles ſeront tout-à-fait froides vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en ſervir.

### *Conſerve de Groſeilles.*

Prenez une livre de groſeilles rouges, ôtez-en les grapes & les mettez ſur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau, paſſez-les dans un tamis en les preſſant fort & qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis : mettez tout ce que vous aurez paſſé ſur le feu & le faites réduire juſqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaiſſe, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, enſuite dans le ſucre, & les remettant dans de l'eau, que le ſucre qui reſte dans vos doigts ſe caſſe net, ôtez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groſeilles ; remuez-les enſemble juſqu'à ce que vous voyez qu'il ſe forme une petite glace deſſus, dreſſez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

### *Conſerves de Framboiſes.*

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour la conſerve de groſeilles, & vous y mettrez des framboiſes préparées de cette façon : écraſez & paſſez au tamis une livre de framboiſes avec deux onces de groſeilles rouges, le tout

épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële sur le feu pour le faire dessécher, vous les mettrez après dans le sucre & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Des Conserves.

*Conserves de Cerises.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher : finissez votre conserve comme celle de groseilles.

*Conserve de fleurs d'Oranges.*

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau; faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre; ensuite vous l'ôtez du feu & y mettez des fleurs d'oranges préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre & les remuez sans être sur le feu jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële; alors vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédentes.

*Conserve d'Abricots.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes; quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots suivant leur grosseur qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux, coupez-les par mor-

*Des Conserves.*

ceaux & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse, mettez-la dans le sucre, & finissez la conserve comme celle de groseilles.

### *Conserve de Pêches.*

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

### *Conserve de Verjus.*

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes ; quand il sera à son point de cuison vous l'ôtez du feu & le remuez environ deux minutes, & ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûr, ôtez-en la grappe & le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins ; remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, vous la mettez dans le sucre & les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële, versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

### *Conserve de Guimauve.*

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratissée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la dans un tamis en la pressant fort, remettez sur le feu ce que vous avez passé, remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez y de la marmelade & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële ; versez-la dans le moule comme les précédentes.

### *Conserve de Raisins.*

Ordinairement pour toutes sortes de confitures

de raisins l'on prend du muscat parce qu'il est le meilleur; prenez une livre & demie de raisins, ôtez-en les grappes, mettez-les sur le feu pour les faire crever; ensuite vous le passez à force dans un tamis jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse; faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles; quand il est à son point de cuison, mettez y la marmelade & la finissez de même.

Des Conserves.

*Conserve d'Orange.*

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poële avec un demi-verre d'eau; faites-le bouillir sans l'écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu; quand il sera à moitié froid vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fin que vous mettrez dedans & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de Citron & de Bigarade* se font de même.

*Conserve de Caffé & de Chocolat.*

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il en sorte de petites étincelles de sucre, ôtez-le du feu & le laissez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu & les remuez ensemble; quand ils seront bien mêlés vous verserez votre conserve dans le moule. *La conserve de Chocolat* se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.

*Pâtes d'amandes pour faire de l'Orgeat.*

Pâte d'amandes.

Prenez une livre d'amandes douces que vous

émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de dessus & après vous les ferez bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

*Pâte d'amandes.*

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir vous en prendrez un morceau gros comme un œuf que vous délaierez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

### *Des Gâteaux de fleurs d'Oranges.*

*Des Gâteaux.*

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour en faisant un bord de la hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse; vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'Orange & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'Oranges; alors vous les retirez du feu & les remuez promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poële & au milieu, jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre commence à monter; vous y jettez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt; remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule, tenez le cul de la poële sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela

empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre : les gâteaux de fleurs d'Oranges grillées se font de même, à cette différence que vous faites griller les fleurs d'Oranges avec un peu de sucre fin avant que de les mettre dans l'autre sucre.

Des gâteaux.

### *Biscuits ordinaires.*

Des Biscuits.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée : prenez huit œufs que vous mettez dans une balance & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine en en mettant la pesanteur de quatre œufs, & la mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le sucre, & un peu d'écorce de citron verd hachée très-fin ; battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le suere, ensuite vous y mêlerez peu à peu & légérement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits ; vous avez des moules de fer blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'un peu plus de moitié, jettez du sucre fin par dessus & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirez des moules quand ils sont à demi-froids.

### *Biscuits à la Cuillerée.*

Ils se font de la même façon que les précédens, à cette différence que la pesanteur de quatre œufs est suffisante, vous ne les mettez point dans les moules ; lorsque votre pâte est faite vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit & les cou-

*Des Biscuits.*

chez en long sur des feuilles de papier blanc, après avoir jetté du sucre fin dessus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens, & quand ils sont cuits vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

### *Biscuits à la Liqueur.*

Mettez cinq œufs dans une balance & autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre & pesez autant de farine, mettez le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd hachée & de la fleur d'orange pralinée & hachée, & les cinq jaunes d'œufs; battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes, après vous y mettrez la farine & les battrez encore ensemble, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, que vous les mêlez avec le sucre & la farine, pour les dresser. Vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole, de largeur & hauteur d'un doigt, beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir, ensuite vous mettez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole, jettez-y du sucre fin par dessus & les faites cuire dans un four doux; quand ils seront de belle couleur vous les enleverez du papier pour les mettre sur un tamis & les garder le tems que vous voulez dans un endroit sec: ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

### *Biscuits légers.*

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin, mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide; ensuite vous fouettez les blancs de dix œufs; quand ils sont bien montés en neige vous les mêlez avec le sucre, mettez-y ensuite six onces de farine que vous jettez légérement peu à

peu & remuez à mesure avec le fouet ; dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Des Biscuits.

### *Biscuits de Confitures.*

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleurs d'orange pralinées, ensuite vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part, mêlez le tout ensemble & le passez dans un tamis en le pressant avec une cuiller jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis, apres vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste ; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuiller, jettez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

### *Biscuits de Chocolat.*

Prenez six œufs frais, cassez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très-fin, avec six onces de sucre fin, battez le tout ensemble plus d'un quart d'heure, ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés ; après qu'ils seront bien mêlés, vous jetterez peu à peu, en remuant toujours, six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuiller sur du papier blanc, ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurré légérement en dedans, jettez un peu de sucre fin par dessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédens.

### *Biscuits d'Amandes.*

L'on en fait de deux sortes ; d'amandes ameres & d'amandes douces ; ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile vous y mettrez de tems en tems une pincée de sucre fin,

*Des Biscuits.*

ensuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre fin ; fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reste de votre composition : vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur, en quarré de deux doigts ; beurrez-les légérement en dedans & y dressez vos biscuits, jettez par dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine, faites cuire dans un four très-doux ; quand ils seront d'une belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils sont chauds.

*Ceux d'Amandes ameres* se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

### *Biscuits d'Avelines.*

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

### *Biscuits à la saint Cloud.*

Prenez deux onces de farine de ris passée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec demi-livre de sucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin, battez le tout ensemble un quart d'heure; ensuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés, dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurré en dedans, faites-les cuire dans un four doux ; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils sont chauds, couvrez par-tout le dessus avec une glace faite de cette façon : mettez sur une assiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin, battez-les bien ensemble avec une cuiller de bois, & pour bien blanchir votre glace vous y mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron ; quand elle sera bien

blanche vous la mettrez ſur les biſcuits, & les remettrez un inſtant dans le four pour la faire ſécher. Des Biſcuits.

## DES CREMES DE DESSERT ET FROMAGES A LA CREME.

### *Crême de Fraiſes.*

PRenez environ plein un demi-ſetier de fraiſes épluchées, lavées & égouttées que vous pilez dans un mortier, faites bouillir trois demi-ſetiers de crême avec un demi ſetier de lait & du ſucre, laiſſez-les bouillir & réduire à moitié, laiſſez un peu refroidir & y mettez vos fraiſes pour les délayer enſemble; délayez auſſi gros comme un grain à caffé de préſure que vous mettrez dans la crême quand elle ne ſera plus que tiéde, paſſez-la tout de ſuite dans un tamis & la mettez dans un compotier qui puiſſe aller ſur de la cendre chaude ſans ſe caſſer, mettez votre compotier ſur un peu de cendre chaude, couvrez-le d'un couvercle & un peu de cendre chaude deſſus; quand elle ſera priſe vous la mettrez dans un endroit frais ou ſur de la glace juſqu'à ce que vous ſerviez. Des Crêmes.

### *Crême de Framboiſes.*

Elle ſe fait de la même façon que celle de fraiſes; à cette différence qu'en retirant la crême du feu quand elle eſt aſſez réduite, vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême, remettez un inſtant ſur le feu en remuant la crême ſeulement pour faire cuire les œufs ſans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, enſuite vous finirez comme la précédente.

### *Crême fouettée.*

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée hachée très-fin, un demi-quarteron de ſucre fin, gros comme une noiſette de gomme adra-

Des Crêmes.

gante pulvérisée, fouettez votre crême, & à mesure qu'elle mousse vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis où il y a un plat dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte, vous continuez à fouetter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine, & si vous n'en avez point assez vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore, dressez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets, elle se sert plus communément dans son naturel: ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crême avant de la fouetter, pour lors il n'est point besoin de la piquer de citrons confits, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme, & pour changer, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

### *Crême à la Portugaise.*

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs jaunes & blancs, fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit épaisse, mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême sur une cendre chaude, couverte d'un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus; quand elle sera prise vous la mettrez rafraîchir sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'à ce que vous serviez.

### *Crême fouettée de Fraises & Framboises.*

Fouettez trois demi-septiers de crême double, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte; lorsque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées, passez-les dans un tamis en les pressant à force, mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les

fraises ou framboises; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec la crême un instant avant que de servir & le dressez ensuite dans le compotier.

Des *Crêmes.*

### *Crême à la Reine.*

Prenez une pinte de crême que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés, rèmuez-la un moment sur le feu avec le fouet, aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits vous la dressez dans le compotier; & la ferez rafraîchir avant que de servir.

### *Fromage naturel à la Crême.*

Des *Fromages.*

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu, mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait, faites prendre votre caillé sur un peu de cendres en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes sur le couvercle; quand il est pris vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages; quand il est bien égoutté vous le dressez dans le compotier & le servez avec de la bonne ctême & du sucre fin dessus.

### *Fromage fouetté.*

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crême bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre, fouettez votre crême, à mesure que la mousse est épaisse vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier, si le panier n'est pas bien serré il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair; lorsque la crême est toute fouettée vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez, vous le renversez dans un compotier & jettez du sucre fin dessus.

Des Fromages.

*Fromage à la Princesse.*

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de ſel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de ſucre, faites bouillir enſemble & réduire à moitié, ôtez-la du feu, quand elle ſera tiede vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de preſſure delayée avec une cuillerée d'eau, paſſez la crême au tamis & la remettez ſur de la cendre chaude, quand elle ſera priſe en caillé, mettez-la dans un petit panier d'oſier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; enſuite vous le renverſez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

*Fromage à la Montmorency.*

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la faire refroidir; enſuite vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un fouet d'oſier, & à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laiſſez égoutter le fromage & ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

*Fromage à la glace à la Bourgeoiſe.*

Prenez une chopine de crême double ſi vous voulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-ſetier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de ſucre, faites-lui faire cinq ou ſix bouillons & le retirez du feu, vous y mettrez enſuite quelques eſſences, comme fleur d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de fer blanc & le faites prendre à la glace; vous mettrez votre moule dans un petit ſceau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſceau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou

ou salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut, de la glace & du salpêtre.

Des Fromages.

Quand votre fromage est glacé & que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dresserez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

*Canellon de Crême à la glace.*

Canel-lon de Crême.

Les canellons se font de la même façon que les fromages à la glace, ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans quoi vous les faites glacer.

*Glace de toutes sortes.*

Glaces de toutes sortes.

En hiver vous vous servez de syrops d'hiver comme ils sont expliqués, page 381, & en été vous prenez des eaux d'été comme il est dit, page 383, vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets.

*Quand vous voudrez* servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

*Massepains.*

Des Masse-panis.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée; quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin, mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez; vous avez six blancs d'œufs,

*Des Massepains.* que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché; vous trempez dedans les massepains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

*Pour être sûr* du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

### *Gauffres.*

*Des Gauffres* Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délaierez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, & du sucre fin, délayez le tout ensemble & y mettez ensuite un peu plus demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide; quand votre pâte est prête vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir, quand votre gauffrier est chaud, vous y mettrez de cette pâte dedans, une pleine cuiller à bouche cela suffit, refermez votre gauffrier, & le remettez sur le feu; quand elle sera cuite d'un côté vous la retournez de l'autre, & la tirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, courbez-les toutes chaudes, & quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

*Vous pouvez* les garder plusieurs jours; si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amoliront pas.

### *Poires séchées à la façon de Rheims.*

*Poires séchées.* La poire de Rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims; l'on fait aussi la même chose pour celle de Doyenné, parce qu'elle est bonne; comme elle ne se conserve pas long-tems, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires;

du haut en bas, ramaſſez un peu la queue & en coupez le petit bout, jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, & enſuite faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, vous les retirez à meſure avec l'écumoire pour les jetter dans l'eau fraîche, quand elles ſeront égouttées, ſur un demi cent de poires que vous aurez, mettez une livre de ſucre dans deux pintes d'eau; quand il ſera fondu vous y mettrez les poires pour les y laiſſer deux heures, enſuite vous les dreſſez ſur des clayons la queue en haut, pour les mettre paſſer la nuit dans un four d'une chaleur douce comme quand on a tiré le pain; le lendemain vous retrempez les poires dans le ſucre & les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirerez que quand elles ſont tout-à-fait ſéches; on les conſerve dans un endroit ſec autant que l'on veut.

*Poires ſéchées.*

### *Tablette de Régliſſe pour le Rhume.*

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de régliſſe verte ratiſſée & coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes, faites bouillir le tout enſemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, juſqu'à ce que cela ſoit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau, enſuite vous écraſez bien le tout enſemble pour en paſſer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis; mettez dans ce que vous aurez paſſé une livre de ſucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue, faites deſſécher cette compoſition ſur le feu en la remuant toujours avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la renverſez ſur des ardoiſes ou feuilles de cuivre frotté avec un peu d'huile, quand elle ſera froide vous la couperez par tablettes pour les mettre ſécher dans un endroit un peu chaud.

*Tablette de Régliſſe.*

## *Fruits secs sans être confits.*

*Fruits secs sans être confits.*

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins, pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher,

*Prenez des cerises* bien mûres, & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queues & les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de la chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez séches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrerez dans un lieu sec.

*Les prunes se séchent* de la même façon : il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair & sont d'un meilleur goût.

*Les pêches se séchent* comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau : quand elles sont à moitié séches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles séchent également ; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soint séches.

*Les abricots* se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

*Les poires* se séchent pelées, & sans les peler, la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettrez avec les poires dans un chaudron plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à amollir, vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

### *Confitures de Campagne.*

*Confitures de Campagne.*

Prenez du vin doux appellé moû, vous ne pouvez le prendre trop doux, vous en prendrez un ſeau plus ou moins ſuivant la quantité que vous voulez faire de confiture, mettez-le dedans une chaudiere, faites-le bouillir ſur un feu toujours clair, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne conſiſtence, & puiſſe confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, ſoit poires, pommes, ou coins, faites-le cuire dans l'eau juſqu'à ce qu'il ſoit un peu amolli, vous le pelerez enſuite, & le mettrez dans votre ſyrop de vin doux, & le laiſſerez bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & vous aurez ſoin de le bien écumer; vous connoîtrez ſa cuiſon, quand vous mettrez du ſyrop ſur une aſſiette, ſi vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette aſſiette, c'eſt une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle ſera froide.

*Il eſt indifférent* que le vin doux ſoit blanc ou rouge

### *Confitures au Cidre.*

*Confitures au Cidre.*

Vous prenez du cidre de poiré fait ſans eau pour faire cette confiture, celui de pommes n'eſt point aſſez doux, vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit, vous finirez enſuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

### *Confitures au miel.*

*Confitures au miel.*

Vous choiſirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en ſervirez avec la même doſe que pour le ſucre, parce que toutes les confitures qui ſont expliquées ci-devant pour le ſucre, ſe peuvent faire au miel.

*Voici la façon de s'en ſervir & de le clarifier.*

Mettez-le dans une poële ſur un fourneau;

Confitures au miel.

quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour sa beauté ; vous connoîtrez sa cuison, en mettant dessus un œuf de poule ; s'il enfonce, sa cuison est imparfaite ; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

*Faites attention* que le miel est sujet à se brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

### *Comment faire le Raisinet.*

Façon du Raisinet.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos ; vous les égrenerez ensuite & les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire, mettez-les sur un feu clair, & à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-les réduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils s'épaississent, remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent, vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains ; cela fait, remettez-les sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistence, vous les retirerez du feu pour les metrre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots ; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, & les couvrirez de papier en visitant de temps en temps votre raisinet ; si le papier se moisit, vous l'ôterez & en remettrez d'autre, vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée, alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit, sinon on le fait recuire un peu pour ensuite le couvrir à forfait.

FIN.

# TABLE DES MATIERES.

## CHAPITRE I.



## CHAPITRE II.



## DE LA DISSECTION DES VIANDES.

## CHAPITRE III.



## CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

## CHAPITRE VI.



## CHAPITRE VII.

## CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

## CHAPITRE X.

## CHAPITRE XI.

## DES CRÊMES.



## DES BEIGNETS.



## DES ROTIES.



## CHAPITRE XIV.

## CHAPITRE XV.

### Des Ragoûts.



### Différentes Sauces Bourgeoises.

## CHAPITRE XVI.

## DES CONSERVES.



## DES CREMES DE DESSERT ET FROMAGE A LA CREME.



**Fin de la Table.**



507

(ban Skenon)

